

تعلم الطبخ مع
الشيف رحزي شويري

الدجاج



أكاديمية

ARAB
6.4
SHW

تعلم الطبخ مع الشيف رحزي شويري

الدجاج



المحتويات

1. قالب الدجاج والزيتون
2. فخذ الدجاج بالعسل
3. صدر الدجاج المحشو بالخضر
4. دجاج بالثوم والزنجبيل
5. غراتان الدجاج
6. أفخاذ الدجاج بالحبق
7. دجاج على الطريقة اليونانية
8. جوانج دجاج بالبهارات الشرقية
9. كوسكوس بالدجاج
10. تارت الدجاج مع الجبنة
11. دجاج حرّ بالأتاناس
12. دجاج مع الكراث
13. اسكالوب حبش بالأفوكادو
14. دجاج مع الذرة
15. بطة بالزيتون والحامض
16. فريّ بالعنب والزبيب
17. دجاج على الطريقة التايلندية
18. دجاج بالزعران
19. أرنب بالخردل
20. لحم بيط مع الملفوف الأحمر
21. دجاج بالهيلون والفطر
22. طاجن الدجاج بالشمش المجفّف
23. لفائف الدجاج المحشوة
24. دجاج مقلي مع الخضر الصغيرة وجوز الكاجو
25. دجاج بالصلصة الحرّة
26. دجاج بالدراق وصلصة الخل
27. عصافير مقلّية بدبس الرمان
28. دجاج محمّر مع الأرضي شوكي والجبنة
29. فليليه حبش بالخضر والفليفلة الحرّة
30. دجاج على الطريقة الآسيوية
31. دجاج بالنعناع
32. دجاج بصلصة الحامض
33. فخذ دجاج محشو بالخضر
34. برياني بالدجاج
35. دجاج أبلما
36. دجاج بالأعشاب والحامض
37. أفخاذ الدجاج مقلّية بالحامض والثوم
38. صدور الدجاج بالبرتقال والزيتون
39. صدر دجاج محشو بالأعشاب
40. دجاج تاندوري
41. حبش محمّر بالحامض
42. دجاج بالقريدس
43. جوانج الدجاج بالسمسم
44. أفخاذ الدجاج مع البقدونس والثوم
45. معكرونة بالخضر وكبد الدجاج
46. صدور الدجاج بالبندورة وجبنة الماعز
47. دجاج مقليّ بعصير التفاح
48. أسياخ الحبش والدجاج بالعسل
49. صدور دجاج مع إكليل الجبل
50. حبشة محشوة بالفواكه الثلاث
51. يخنة دجاج بالفطر
52. طاجن دجاج بالكزبرة
53. مغربية بالدجاج ولحمة الموزات
54. دجاج بالزبيب والفستق
55. الشلجميّة
56. اسكالوب دجاج بالحامض والبندورة
57. طاجن دجاج بالحمص
58. كاري دجاج مع حليب جوز الهند
59. دجاج محشو بالفطر
60. شيش طاووق باللوز المحمص
61. دجاج بالزنجبيل والحامض
62. دجاج مع الخضر الصغيرة
63. دجاج على الطريقة المكسيكيّة
64. دجاج مقلي مع الخضر على الطريقة الصينية
65. دجاج مع الفطر على الطريقة القديمة
66. دجاج بالخلّ
67. أرنب بالطرخون
68. دجاج مطبوخ بالبندورة والفليفلة
69. أفخاذ البط المحمّرة مع الفستق
70. دجاج على الطريقة المغربية
71. دجاج بالملفوف الأحمر والتفاح
72. دجاج مع الحمص
73. دجاج بالفاكهة المجفّفة
74. فريّ مع الزبدة والفاكهة المجفّفة
75. اسكالوب الدجاج بالفستق السوداني
76. حبش محمّر مع كرات اليقطين
77. دجاج مقليّ مع الملفوف الصغير
78. دجاج بالفرن مع بطاطا بالثوم
79. مقلاة دجاج محمّر بعصير التفاح
80. لفائف دجاج محشوة بالبندورة المجففة

فخذ الدجاج بالصل

■ مدة الطهو: 30 دقيقة

■ مدة التحضير: 5 دقائق

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

المقادير

المكونات

- 1- نحمي الفرن للدرجة 220 مئوية ثم نسخن العسل ونضيف إليه صلصة الصويا وزيت دوار الشمس والفلفل.
 - 2- بعد تنظيف أفخاذ الدجاج، ننقعها بنصف كمية الصلصة مدة 30 دقيقة.
 - 3- نحضر ورقة زبدة ونضعها على صينية ثم نضع فوقها أفخاذ الدجاج وندخلها إلى الفرن المحمى لمدة 30 دقيقة حتى تنضج ونسقيها من وقت لآخر بالكمية المتبقية من الصلصة.
 - 4- يمكن تناول هذا الطبق مع السلطة أو الجزر المقلّي بالزبدة.
- ملاحظة:** من الأطباق الأساسية المرافقة لهذه الوصفة: 1. الأرز البسمتي المسلوق المقلّب مع القليل من زيت السمسم والمضاف إليه عروق الصويا والفليفلة الخضراء المقطعة بشكل رفيع بالإضافة إلى الفطر الأسود والقليل من الزنجبيل المبشور. 2. النودلز (على أنواعه) المنقوع بالماء الفاتر والمصفى والمقلّب على النار مع زيت السمسم والصويا والجزر المقطع إلى دوائر وعروق الصويا وقلب القصب والبازلاء. 3. مكعبات البطاطا المقلية بالزيت الوفير والمقلبة مع الكاري والصلصة الحارة وباقية من الأعشاب المجففة.

- عسل
- صلصة صويا
- زيت دوار الشمس
- فلفل بودرة
- أفخاذ دجاج
- ملعقة كبيرة
- ملعقتان كبيرتان
- ملعقة كبيرة
- رشّة
- 4 أفخاذ

قالب الدجاج والزيتون

■ مدة الطهو: ساعة واحدة

■ مدة التحضير: 30 دقيقة

■ الكمية: 8 - 12 حصة



طريقة التحضير

- 1- نَقَطع صدر الدجاج إلى نصفين ونسلقه لمدة 20 دقيقة على البخار.
 - 2- في وعاء، نمزج البيض في مقدار كوب من الكريما ونصف باقة من الطرخون المفروم، نملح ونبهر.
 - 3- نرق ثلثي العجينة ونمدّها في قالب. نوزع عليها الدجاج البارد المقطع والزيتون المقطع. ونغطي الحشوة بمزيج البيض والكريما.
 - 4- نرق بقية العجينة ونغطي بها حشوة الدجاج. نحكم تسكير الجوانب ونصنع ثقباً في الوسط.
 - 5- ندهن سطح العجينة بصغار البيضة ونخبزها في فرن على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 50 دقيقة.
 - 6- نخرج القالب ونقدمه مع بقية الكريما المطبوخة بما تبقى من الطرخون.
- ملاحظة: تحضّر العجينة بعجن 4 أكواب من الطحين مع كوبين من الماء ورشة ملح وملعقة صغيرة من الخميرة و100 غ من الزبدة ويكون استعمال الخميرة اختيارياً.

المقادير

- 1/2 كلغ
- 3 بيضات
- كوبان ونصف
- بيضة واحدة
- باقة كبيرة
- حسب الرغبة
- 1/2 كلغ
- كوب واحد

المكونات

- صدر دجاج
- بيض
- كريما
- صفار بيض
- طرخون مفروم
- ملح وبهار
- عجينة التارت
- زيتون أخضر (منزوع النوى)

دجاج بالثوم والزنجبيل

■ مدة الشوي: حسب الرغبة

■ مدة التحضير: ساعة واحدة

■ الكمية: 6 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقشر حصوص الثوم ونفرمها فرماً ناعماً.
 - 2- نخلط الثوم في وعاء مع الزنجبيل المبشور وعصير الحامض والكزبرة المفرومة.
 - 3- نقطع كل صدر دجاج إلى ثلاثة أقسام نضعها في وعاء ونخلطها مع صلصة الثوم.
 - 4- نخلط جيداً ونترك قطع الدجاج منقوعة في الصلصة لمدة ساعة خارج البراد.
 - 5- نشك قطع الدجاج في أسياخ خشبية ونشويها لمدة 15 دقيقة على شواية الفرن أو الفحم ونقلبها باستمرار.
 - 6- نقدم قطع الدجاج ساخنة مع البصل الأبيض وأنصاف الليمون الحامض الأخضر والبندورة والفجل.
- ملاحظة: نقدم إلى جانب هذا الطبق، الفطر المقلب بالزبدة مع الصويا والفليفلة الخضراء المقطعة إلى شرائح ودوائر الجزر والقليل من الصلصة الحرة.

المقادير

المكونات

- دجاج 4 صدور
- ثوم 6 حصوص
- زنجبيل طازج مبشور ملعقة كبيرة
- عصير حامض 1/2 كوب
- كزبرة باقة واحدة
- بهار ملعقة صغيرة
- ملح 1/2 ملعقة صغيرة

صدر الدجاج المشو بالخضر

■ مدة الطهو: 35 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نسطح قطع الدجاج باستعمال المطرقة الخشبية المخصصة للمطبخ ثم نضيف إليها الملح والبهار.
- 2- نقشر البطاطا ونقطعها إلى مكعبات ونقليها في الزيت حتى تصبح مقرمشة.
- 3- نسلق بقية الخضر ثم نصفوها ونطحنها مع الزبدة ونضيف إليها مكعبات البطاطا.
- 4- نوزع الحشوة في وسط قطع الدجاج المسطحة ونلفها ونثبتها باستعمال عيدان خشب.
- 5- نحمرها في المقلاة ثم نغمرها بالصلصة ونتركها حتى تنضج تماماً ثم نقدمها.
- 6- ولتحضير الصلصة المستعملة في الخطوة السابقة، نقوم بتجهيز «قلية» بصل وثوم ثم نوزع عليها القليل من الطحين الأبيض وبعد التحريك نضيف مرق الدجاج حتى نحصل على الصلصة، مع إضافة عصرة ليمون حامض.

المقادير

صدران (كل صدر
يقسم إلى نصفين)
حبّتان
حبّتان
حبّتان
حبّتان
ملعقة صغيرة
حسب الرغبة

المكوّنات

• دجاج
• بطاطا
• كوسى
• جزر
• لفت
• زبدة
• ملح وبهار
• زيت للقلي

غراتان الدجاج

■ مدة التحضير: 30 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقطع صدر الدجاج إلى أربع قطع نقليها لمدة 10 دقائق في ملعقة واحدة من الزبدة، ثم نضيف إليها الملح والبهار حسب الرغبة.
- 2- نحشي الفرن لما فوق الدرجة 200 مئوية.
- 3- ندوب ملعقة من الزبدة في قدر ونخلطها مع الطحين والمرق ونحرك حتى الغليان.
- 4- نضيف الكريما السائلة والملح والبهار لنحصل على الصلصة.
- 5- نقطع الفليفلة إلى شرائح ثم نضعها مع الذرة في طبق مدهون بالزبدة، ونضيف كمية من الصلصة، ثم طبقة من الدجاج.
- 6- نغطي الطبق بما تبقى من الصلصة ونضيف إليه الجبنة المبشورة ثم ندخله إلى الفرن ليتحمر مدة ربع ساعة ثم يُقدّم.

المقادير

المكونات

- | | |
|---------------|-------------------|
| 4 قطع | صدر الدجاج |
| 3 ملاعق كبيرة | زبدة |
| حسب الرغبة | ملح وبهار |
| ملعقة كبيرة | طحين |
| كوب واحد | مرق دجاج |
| نصف كوب | كريما سائلة |
| حبة واحدة | فليفلة |
| كوب واحد | ذرة |
| نصف كوب | جبنة بيضاء مبشورة |

أفخاذ دجاج بالحبق

■ مدة الطهو: 30 دقيقة

■ مدة التحضير: 5 دقائق

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نحمي الفرن لدرجة حرارة 220 مئوية، ثم ننظف الأفخاذ ونفركها بالخردل.
- 2- للحصول على صلصة البستو، نضع الحبق والصنوبر وزيت الزيتون والثوم والملح والبهار في الخلط الكهربائي ونخفق حتى ينعم المزيج تماماً.
- 3- نخلط البستو مع البقدونس ونسكبه فوق أفخاذ الدجاج، ندخل الصينية إلى الفرن حتى تنضج المكونات.
- 4- من الأطباق المرافقة لهذه الوصفة، المعكرونة على أشكالها المقدّمة مع إحدى الصلصات الغنية التالية:
 - نقلب المعكرونة المسلوقة مع القليل من زيت الزيتون ومكعبات البندورة والفليفلة الخضراء وإكليل الجبل.
 - نقلب المعكرونة المسلوقة مع القليل من زيت الزيتون والفاصوليا المقشرة (أو البسلى) ومكعبات البندورة والحبق.
 - نقلب المعكرونة المسلوقة مع القليل من الزبدة ثم نوزع عليها القليل من الطحين الأبيض. وبعد التحريك نضيف الكريما السائلة ونحرك حتى نحصل على الصلصة البيضاء.

المقادير

المكونات

- أفخاذ دجاج 4 أفخاذ
- خردل ملعقة صغيرة
- صلصة البستو 4 ملاعق كبيرة (حبق، صنوبر، زيت، ثوم وملح)
- بقدونس مفروم ملعقة كبيرة
- زبدة حسب الرغبة

دجاج على الطريقة اليونانية

■ مدة التحضير: ساعة ونصف

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقطع الفروج إلى 8 قطع نزيل منها الجلد والعظم ونحفظه جانبا.
- 2- في وعاء، نغلي لمدة 30 دقيقة 5 أكواب من الماء مع الخل والزيت والثوم وورق الغار وكبش القرنفل وحبوب الكزبرة وعظام الدجاج. نصفي المرق ونعيده إلى الوعاء.
- 3- نسلق قطع الدجاج في المرق لمدة 30 دقيقة.
- 4- نضيف الفطر والشمار المقطع أرباعا ونترك المواد تغلي على نار خفيفة لمدة 30 دقيقة إضافية.
- 5- نقدم الدجاج فور نضوجه مع الخضر في طبق ونرش عليه المرق ونزيّنه بشرائح الحامض والكزبرة الخضراء المفرومة.

المقادير

- 1.5 كغ فروج
- 1 كوب خل أبيض
- 1/2 كوب زيت زيتون
- 4 حبات ثوم
- 4 ورقتان غار
- 4 حبات كبش القرنفل
- 4 حبات حبوب الكزبرة
- 200 غ فطر
- 4 حبات شمار
- 4 حبة واحدة ليمون حامض
- حسب الرغبة كزبرة خضراء وملح وبهار

المكونات

جوانح دجاج بالبهارات الشرقية

■ مدة الطهو 20 دقيقة

■ مدة التحضير: 15 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقش البصل والثوم ونفرمهما.
 - 2- نضع الزيت في مقلاة على النار مع البصل والثوم ونضيف البهارات وصلصة الصويا ونترك المزيج يغلي ثم نرفعه عن النار حتى يبرد.
 - 3- ننزع الجلد عن الجوانح، وننقعها بمزيج البصل والثوم لمدة ساعة واحدة.
 - 4- نحمي الفرن وننصف الجوانح في صينية مدهونة بالزيت ندخلها إلى الفرن لمدة 15 دقيقة ونقلبها ونوزع المرق عليها.
 - 5- عندما تستوي الجوانح نزين الطبق بالكزبرة ونقدمه مع الأرز أو الخضر المطبوخة.
- ملاحظة: يمكن شك الجوانح، كما يظهر في الصورة، في أسياخ خشبية وشيها على الفحم كذلك يمكن غمر الجوانح بعد استوائها وهي ما زالت في صينية الشواء، بالأرز المغسول والمنقوع والمصفى ثم غمرها بمرق الدجاج ووضع غطاء على الصينية أو ورقة ألومنيوم وطبخ الأرز في الفرن يأخذ الأرز حينها نكهة خواص الدجاج ويتلوح ببعض اللون.

المقادير

- 16 جانح
- 8 حبات
- 4 حصوص
- 6 ملاعق كبيرة
- ملعقة صغيرة
- 4 ملاعق كبيرة
- 6 عروق

المكونات

- جوانح دجاج
- بصل صغير
- ثوم
- زيت
- 5 بهارات
- صلصة صويا
- كزبرة

كوسكوس بالدجاج

■ مدة الطهو ساعة ونصف

■ مدة التحضير: 25 دقيقة

■ الكمية 6 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- قبل ليلة، ننقع الحَمَص في الماء، ثم نقطع الدجاج ونضعه في قدر ونضيف إليه 4 لترات من الماء المملح ثم نضعه على النار حتى الغليان ونضيف إليه بصليتين مقطعتين حصصاً، مع ملعقة صغيرة من البهار الحب وعصير البندورة.
- 2- في هذا الوقت، نضع الكوسكوس في مصفاة فوق مرق الدجاج، ثم نضع فوطة رطبة بين المصفاة والقدر ليتغلغل البخار في الكوسكوس. وبعد نصف ساعة، نضع الكوسكوس على طبق، ونضيف إليه المرق والزبدة ونمزج جيداً، ثم نسلق الحَمَص في الماء المملح.
- 3- في هذا الوقت، نقطع اللفت والجزر إلى مكعبات، نضعها لمدة ساعة في المرق، ثم نضيف الكوسى المقطعة بعد ربع ساعة مع الكزبرة. نعيد وضع الكوسكوس في المصفاة فوق المرق المغلي حتى يبقى ساخناً ثم نضعه في طبق ونزيّنه بالدجاج والحَمَص والخضر والقرنفل الحرة. نقدّم الطبق ساخناً.

المقادير

- 1 كغ
- 1.5 كغ
- كوب واحد
- حبّتان
- علبة صغيرة
- ملعقتان كبيرتان
- 1/2 كغ
- 1/2 كغ من كل صنف
- حسب الرغبة
- 3 قرون
- حسب الرغبة
- حسب الرغبة

المكونات

- كوسكوس
- فروج
- حمص
- بصل
- عصير بندورة
- زبدة
- لفت
- كوسى وجزر
- كزبرة حبّ
- فليفلة حرة
- زيت زيتون
- ملح وبهار

تارت الدجاج مع الجبنة

■ مدة التحضير والطهو: ساعة واحدة

■ الكمية: 8 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نحمي مقدار 6 ملاعق من الزيت في مقلاة كبيرة، ثم نضيف البصل والدجاج المقطّع ونقلبه لمدة 15 دقيقة على نار خفيفة حتى يذبل البصل ويتحمر الدجاج. نضيف السكر والخل إلى المقلاة ونضعها لمدة 5 دقائق إضافية على النار ثم نتركها جانباً.
 - 2- نرقّ العجينة ونقطعها إلى 4 أقسام مستطيلة ونسويها على شكل تارت، ثم ندخلها إلى الفرن ونخبزها فيه لمدة 20 دقيقة.
 - 3- نوزع مزيج البصل والدجاج على قطع التارت ونعيد إدخالها إلى الفرن لمدة 20 دقيقة حتى تتحمر أطرافها، ثم نضيف إليها جبنة الماعز ونقيها لمدة 5 دقائق إضافية في الفرن. نغسل الروكا والفليفلة وننزع لبّها ثم نفرمها ونزيّن بها التارت.
- ملاحظة: تحضّر العجينة بعجن كوبين من الطحين مع مقدار ملعقتين كبيرتين من الزبدة ورشة ملح وبيضة. تعجن المواد جيداً حتى نحصل على عجينة متماسكة.

المقادير

- 4 قطع
- 6 ملاعق كبيرة
- 6 حبّات
- ملعقتان صغيرتان
- ملعقتان كبيرتان
- 1/2 كلغ
- 200 غ
- باقة واحدة
- حبة من كل صنف

المكونات

- صدر دجاج مقطع
- زيت زيتون
- بصل صغير الحجم
- سكر أسمر
- خل
- عجينة
- جبنة ماعز
- روكا
- فليفلة حمراء وخضراء وصفراء

دجاج حرّ بالأناناس

■ مدة الطهو: ساعة ونصف

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نمزج عصير الحامض مع ملعقة صغيرة من الملح والبهار والحر المفروم والزنجبيل وملعقة من الزيت. ندهن الفروج من الداخل ومن الخارج بهذا المزيج ونحفظه جانباً لمدة 30 دقيقة.
- 2- نقش البصل والشمار ونقطعهما إلى جوانح. ثم نحمي ما تبقى من الزيت في قدر ونقلي فيه البصل والشمار لمدة 5 دقائق، ثم نرفعهما من الزيت ونحفظهما جانباً.
- 3- نضع الفروج في القدر ونقلبه في الزيت حتى يصبح لونه ذهبياً. بعد ذلك نضيف 6 أكواب من الماء مع الأعشاب المطيبة والبصل والشمار والقرفة. نغطي القدر ونتركها على نار متوسطة لمدة ساعة واحدة.
- 4- نقش الأناناس ونقطعه إلى شرائح ونزيل لبّه القاسي. نقلي الشرائح بالزبدة في مقلاة على نار قوية حتى تصبح ذهبية اللون، ثم نضيفها إلى القدر ونتركها على النار لمدة 15 دقيقة إضافية. نقدم الدجاج مع بقية المكونات.

المقادير

- 15 كلف
- حبة من كل صنف
- حسب الرغبة
- حبة واحدة
- ملعقة صغيرة
- 3 ملاعق كبيرة
- حبة من كل صنف
- باقة واحدة
- (غار، يقدونس، زعتر، كرفس)
- عودان
- ملعقتان كبيرتان

المكونات

- فروج
- شمار وحامض
- ملح وبهار
- فليفلة حرة
- زنجبيل مبشور
- زيت
- أناناس ويصل
- أعشاب مطيبة
- (غار، يقدونس، زعتر، كرفس)
- قرفة
- زبدة

دجاج مع الكراث

■ مدة الطهو: ساعتان

■ مدة التحضير: 15 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقشّر الخضر ونغسلها، ثم نقطع الجزر واللفت إلى مكعبات. ونضع قطع الدجاج في مقلاة ونسقيها بمرق الدجاج ثم نضيف اللفت والجزر والقليل من الكراث وباقة الأعشاب المطيبة والبصل المشكوك بكبس القرنفل.
- 2- نغطي المقلاة ونتركها لمدة ساعة ونصف على نار خفيفة، ثم نضيف إليها البهار والملح. بعد أن ينضج الدجاج تماماً، نحفظه جانباً ونصفي المرق الناتج عنه، ثم نعيد وضع الدجاج والمرق في المقلاة ونضيف إليهما لبّ الكراث الأبيض والقليل من الطرخون المفروم ثم نغطي المقلاة ونتركها 30 دقيقة على النار.
- 3- نغسل الفطر ونقطع عنقه، ثم نقليه مع القليل من الزبدة. نخفق الكريما مع صفار البيضتين، ثم نرفع المقلاة عن النار ونمزج المرق مع خفيق الكريما والصفار. نقدّم الطبق ساخناً وإلى جانبه الأرز الأبيض.

المقادير

- 1 كـلـغ
- 15 كـلـغ
- حبّتان
- كوب وربع
- 3 حبّات
- باقة من كل صنف
- ربع كوب
- حبة واحدة
- 3 أكواب
- بيضتان
- كوب واحد
- ملعقة صغيرة
- حسب الرغبة

المنتجات

- فرّوج مقطّع
- كراث
- لفت
- فطر
- جزر
- مارخور وعشاب مطيّبة
- خلّ أبيض
- بصل مشكوك بكبس القرنفل
- مرق دجاج
- صفار بيض
- كريما طازجة
- زبدة
- بهار وبهار

اسكالوب حبش بالأفوكادو

■ مدة الطهو: 20 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقشر البصل ونقطعه جوانح، ثم نصف الدراق ونقطعه إلى مكعبات.
- 2- نرش على قطع الاسكالوب عصير حامضة واحدة ونغلفها بالبهارات والملح، ثم نحمي الزبدة مع الزيت في قدر. نقلي قطع الاسكالوب لمدة 5 دقائق من كل جهة، ثم نرفعها من القدر ونحفظها جانباً.
- 3- نضع جوانح البصل في القدر ونقليها لمدة 3 دقائق حتى تتحمر قليلاً.
- 4- نضيف مكعبات الدراق والعنب ونقليها لمدة 5 دقائق. نعيد قطع الاسكالوب إلى القدر ونتركها على نار خفيفة لمدة 5 دقائق إضافية، نقلبها من حين إلى آخر حتى تتحمر ثم نقدمها مع الأفوكادو والدراق

المقادير

- 8 قطع
- حبة واحدة
- 4 حبات
- حبّتان
- حبّتان
- ملعقتان كبيرتان
- ملعقة كبيرة
- ملعقة كبيرة
- ملعقة صغيرة
- حسب الرغبة

المكونات

- اسكالوب حبش
- أفوكادو كبير الحجم
- بصل
- كميون دراق
- ليمون حامض أخضر
- عنب أبيض
- زبدة
- زيت نباتي
- بهارات مطحونة
- (كمون، كزبرة، كبش قرنفل)
- ملح ناعم

دجاج مع الذرة

■ مدة الطهو: 25 دقيقة

■ مدة التحضير: 30 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نمزج الطحين مع البابريكا والملح والبهار في صحن عميق، ثم نخفق البيضة مع الحليب في صحن آخر.
 - 2- نفرق قطع الدجاج بالطحين ثم نلصقها بالبيض والكعك المطحون.
 - 3- نحمي الفرن للدرجة 180 مئوية، ثم نسخن الزبدة مع الزيت في مقلاة ونضع فيها قطع الدجاج ونقلبها لتتحمر من الجهتين، ثم ندخلها إلى الفرن لمدة 15 دقيقة لتنضج بالكامل ونقدمها مع أكواز الذرة.
- ملاحظة: تعتبر هذه الطريقة شكلاً آخر للدجاج البروستيد لكنها محضرة في المنزل. فآلة البروستيد من الآلات الخطرة التي يمنع وجودها بالمنزل لأنها تعمل على البخار المرتفع الحرارة مع زيت الحامي.

المقادير

1.5 كغ

بيضة واحدة

ملعقتان كبيرتان

ملعقتان كبيرتان

1/4 كوب

1/4 كوب

200 غ

ملعقة كبيرة

1/2 كوب

حسب الرغبة

الكمونات

• فروج مقطع (8 قطع)

• بيض

• حليب

• بابريكا

• طحين

• زبدة مطحون

• زبدة صلبة

• مسلوقة أو معلبة

• زبدة

• زبدة

• ملح وبهار

فَرْي بالصنب والزبيب

■ مدة الطهو: 25 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- لإعداد حشوة الدجاج: نضيف تدريجاً زلال بيضة واحدة إلى الدجاج المفروم ونمزج جيداً. نملح ونرش قليلاً من جوزة الطيب المطحونة. أخيراً نضيف ملعقة كبيرة من الكريما السميكة ونمزج جيداً.
- 2- ننقع الزبيب في الماء الساخن. نقلي بسرعة وعلى نار قوية سودة الدجاج مع ملعقة كبيرة من الزبدة. نحمي الفرن نخلط حشوة الدجاج مع الزبيب والسودة والملح والبهار نملح الفري ونبهره ونحشوه بالحشوة التي قمنا بتحضيرها.
- 3- في قدر، نقلي عصافير الفري بالزيت الممزوج مع ملعقتين من الزبدة حتى تأخذ لونا ذهبياً. نغطي القدر ندخلها إلى الفرن لمدة 20 دقيقة.
- 4- نسخن العنب مع ملعقتين من الزبدة على نار خفيفة. نوزع الفري والعنب في طبق التقديم. نزينه بأوراق الطرخون. نزيل الدسم من المرق ونضيف إليه 4 ملاعق من مرق الدجاج والكريما. نغليها قليلاً ونصفيها ونقدمها مع العصافير.

المقادير

المكونات

- عصافير فري 4 حبات
- سودة دجاج 100 غ
- لحم دجاج مفروم ناعم 100 غ
- عنب أبيض 600 غ
- زبيب 1/4 كوب
- مرق دجاج نصف كوب
- زبدة 5 ملاعق كبيرة
- زيت 5 ملاعق كبيرة
- دسم 1/2 كوب
- طرخون عرق واحد
- ملح وبهار حسب الرغبة
- جوزة طيب مطحونة رشّة

بطة بالزيتون والхамض

■ الكمية 6 أشخاص ■ مدة التحضير 15 دقيقة ■ مدة الطهو ساعة وربع



طريقة التحضير

- 1- نحمر الفرن للدرجة 180 مئوية ثم نبهر البط من الداخل ونملحه.
- 2- نحمر البطة في طنجرة على نار قوية مع القليل من زيت الزيتون ثم نستخلص منها الدهن ونحفظه جانباً.
- 3- نحمر البصل والثوم المفرومين والزنجبيل في الكمية المتبقية من الزيت ثم نضيف البطة والزيتون الأخضر والأسود والخل إلى الطنجرة ونتركها على النار حتى الغليان
- 4- نغطي الطنجرة ندخلها إلى الفرن لمدة ساعة واحدة حتى تنضج البطة
- 5- نغسل الحامض ونقطعه أرباعاً مع قشره، ثم نضيفه قبل 10 دقائق من نضوج البطة.
- 6- نقدم الطبق مع الخبز المحمص الممزوج بالعسل.

المقادير

- بطّة منظّفة ومفرّغة من الداخل 1.5 كلغ
- بصل أحمر 4 حبات
- ثوم 4 حصوص
- زيتون أخضر وأسود (منزوع النوى) 250 غ من كل نوع
- ليمون حامض حبتان
- زيت زيتون 4 ملاعق كبيرة
- زنجبيل ناعم ملعقة كبيرة
- خلّ كوب واحد
- ملح وبهار حسب الرغبة

دجاج على الطريقة التايلاندية

■ مدة الطهو: ساعة واحدة

■ مدة التحضير: 25 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نضع الدجاج بنصف كمية عصير الأناناس والملح والبهار لإعطائه نكهة مميزة.
- 2- نقشر البصل ونفرمه ثم نقطع البندورة الكرزية أرباعاً. نقشر الثوم ونفرمه، ونقطع الأناناس. نحمر قطع الدجاج في طنجرة ضغط مع الزيت ثم نضيف إليها البصل المقروم.
- 3- نضيف مرق الدجاج وحليب جوز الهند مع الكوب المتبقي من عصير الأناناس.
- 4- نضع ورقة الغار والثوم والفلفل الحار في الطنجرة ونملح المزيج ونبهره. نترك الدجاج على النار لمدة 35 دقيقة تحت الضغط.
- 5- بعد مرور هذا الوقت، نرفع غطاء الطنجرة، ونزيل ورقة الغار ثم نضيف البندورة الكرزية والأناناس ونمزجها مع الدجاج ونقدم الطبق ساخناً.

المقادير

- 4 قطع
- 6 حبّات
- حصن واحد
- حبّتان
- 200 غ
- كوبان
- كوب واحد
- نصف مكعب
- ملعقتان كبيرتان
- ملعقة صغيرة
- حسب الرغبة

المكونات

- دجاج
- بندورة كرزية
- ثوم
- بصل سلموني
- لب أناناس
- عصير أناناس
- حليب جوز الهند
- مرق دجاج
- زيت
- فلفل حرّ
- غار، ملح، وبهار أبيض

دجاج بالزعفران

■ مدة الطهو: 45 دقيقة

■ مدة التحضير: 15 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- في قدر، نقلي قطع الدجاج بالزبدة. نملحها ونبهرها.
 - 2- عندما تتلون جيداً نضيف البصل المفروم ونحرك لمدة دقيقة واحدة.
 - 3- نغمر قطع الدجاج بالمرق ونضيف الجزر والكرفس المقطعين.
 - 4- نملح ونبهر حسب الذوق ونترك القدر على نار متوسطة وهي مغطاة لمدة 25 دقيقة تقريباً ثم نخرج الدجاج من القدر.
 - 5- نغلي المرققة وندع ثلثها يتبخّر، ثم نصفّيها ونعيدّها إلى القدر. نضيف الكريما والزعفران تدريجياً ونحرك جيداً. نترك القدر تغلي على نار هادئة لمدة 10 دقائق.
 - 6- نسخن الدجاج في المرق ونقدّمه على طبق ونزيّنه بالثوم القسبي المفروم.
- ملاحظة: نقدّم الأرز البسمتي أو المعكرونة إلى جانب هذا الطبق.

المقادير

المكونات

- دجاج
- كرفس
- جزر
- بصل أحمر سلموني
- زبدة
- كريما
- مرق الدجاج
- زعفران
- ثوم قسبي
- ملح وبهار
- 4 قطع
- عرق واحد
- حبة واحدة
- حبّتان صغيرتان ومفرومتان
- ملعقتان كبيرتان
- كوب واحد
- 4 أكواب
- 1/4 ملعقة صغيرة
- 6 عروق
- حسب الرغبة

أرنب بالخردل

■ مدة الطهو: 50 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4-6 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نُنظف الأرنب ونغسله جيداً ثم نفرّكه بالخردل وننقع.
- 2- نحمّي الفرن للدرجة 240 مئوية.
- 3- نسخن الزيت في قدر ثم نضع فوقه الأرنب.
- 4- نملح ونبهر، ثم نضيف قليلاً من الطرخون المقطّع ونسقيه بكوب صغير من الماء.
- 5- في هذا الوقت نحضر البطاطا على الطريقة الانكليزية، فنقشّر البطاطا وننقعها 20 دقيقة في الماء المملح وورق الغار وحسن من الثوم غير المقشّر لإعطائها نكهة طيبة.
- 6- نضع فوق الأرنب الكريما الطازجة وملعقتين من الخردل، ثم نضع البطاطا مع الزبدة فوق الطبق ونطهوه في الفرن حتى ينضج تماماً.
- 7- أخيراً نزيّن الطبق بالطرخون عند التقديم.

المقادير

- 1.5 كلف
- 200 غ
- 3 ملاعق صغيرة
- لتر واحد
- ملعقة صغيرة
- باقة واحدة
- 1 كلف
- حصص واحد
- حسب الرغبة

المكونات

- أرنب
- خردل
- زيت
- كريما طازجة
- زبدة
- طرخون
- بطاطا (حبّات صغيرة)
- ثوم
- ملح وبهار

لحم بطّ مع الملفوف الأحمر

■ مدة الطهو: ساعتان وأربعون دقيقة

■ مدة التحضير: 30 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقطع رأس الملفوف إلى أربعة أجزاء ونزيل القلب والأوراق الخارجية ثم نغمره. نقلي الملفوف المفروم في قدر مع 3 ملاعق كبيرة من الزيت. نضيف كوبين من الماء مع الخل وثمار العرعر والبصلة. نملح ونبهر ونغطي القدر ونتركها على نار خفيفة حتى يستوي الملفوف.
- 2- نصفي أفخاذ البط ونمسحها بورق ماص. نوزعها على الملفوف الأحمر ونتركها على النار لمدة 30 دقيقة. نسلق اللفت لمدة 15 دقيقة في الماء المملح والمغلي ثم نصفيه.
- 3- نقطع التفاح إلى 8 قطع ونزيل القلب. نقلبها في مقلاة على نار هادئة لمدة 5 دقائق مع ملعقة من الزيت ونحفظها جانباً. نقلي اللفت لمدة خمس دقائق مع ما تبقى من الزيت، ثم نضيف السكر ونترك المقلاة على النار حتى يتلون اللفت. نضيف التفاح واللفت إلى القدر.

المقادير

- 4 أفخاذ
- 10 حبّات صغيرة
- رأس صغيو الحجم
- 5 ملاعق كبيرة
- حبّتان
- 8 حبّات
- ملعقتان كبيرتان
- ملعقتان كبيرتان
- حسب الرغبة
- حبة مشكوكة بكبش القرنفل

المكونات

- قاورما البط
- لفت
- ملفوف أحمر
- زيت زيتون
- تفاح أخضر حامض
- ثمار العرعر (juniper)
- خل تفاح
- سكر
- ملح وبهار
- بصل

دجاج بالهليون والفطر

■ مدة الطهو: 50 دقيقة

■ مدة التحضير: 40 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نحمي الفرن للدرجة 180 مئوية ثم نفرك أفخاذ الدجاج بالزبدة ونضعها في صينية وندخلها إلى الفرن لتتحمّر وتنضج
- 2- نقشر الهليون بالقشرة ونسلقه في ماء ملح بصورة عمودية ثم نفصل الرأس عن الحبة.
- 3- ننقع الفطر المجفف نصف ساعة ليصبح طرياً، ثم نقلبه في مقلاة من الزيت على نار قوية، ونضيف الهليون إلى المقلاة ثم نخفف النار ونتابع القلي لمدة 5 دقائق إضافية.
- 4- نخرج الدجاج من الفرن ونغلفه بورق الألومنيوم ليبقى ساخناً.
- 5- نسكب المرق ونحرك جيداً لإزالة الزفرة. نعيد الدجاج من دون ورقة الألومنيوم إلى الصينية ندخله إلى الفرن لمدة 5 دقائق.
- 6- نسكب الفطر مع الهليون في طبق التقديم ونضيف إليه الدجاج ونوزع ما تبقى من الصلصة فوق الطبق ونقدمه يمكن تزيين الطبق بالبقدونس والبندورة الكرزية.

المقادير

- 4 أفخاذ
- 800 غ من كل صنف
- فطر مجفف 200 غ
- ملعقتان كبيرتان
- ملعقة كبيرة ونصف
- نصف كوب من كل صنف
- حسب الرغبة
- أفخاذ دجاج
- هليون أخضر وأبيض طازج
- فطر مجفف
- زيت زيتون
- زبدة طرية
- خل أبيض ومرق الدجاج
- بقدونس وملح وبهار

طاجن الدجاج بالمشمش المجفف

■ مدة الطهو: 30 دقيقة

■ مدة التحضير: 15 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- ننقع المشمش المجفف في الماء الفاتر لكي يصبح طرياً.
- 2- نحمّر قطع الدجاج المبهرة والمملحة مع البصل المفروم في قدر من الزيت، ثم نضيف القرصة والزنجبيل ونحرك دقيقة واحدة.
- 3- نضيف المشمش المصفى والحامض المقطّع شرائح رفيعة، والكزبرة المفرومة والمرق إلى الدجاج المحمّر ثم نغطي القدر ونتركها لمدة 15 دقيقة على النار.
- 4- نرفع الغطاء ونتابع الطهو 5 دقائق إضافية حتى يتبخّر السائل بالكامل.
- 5- نضع الدجاج والمشمش في طبق التقديم ونقدّمه ساخناً.

المقادير

- 4 قطع
- 200 غ
- 1/2 حبة
- حبّتان
- 4 ملاعق كبيرة
- 1/2 ملعقة صغيرة
- 1/2 ملعقة صغيرة
- 4 عروق
- كوب واحد
- حسب الرغبة

المكونات

- صدر دجاج مقطع مكعبات
- مشمش مجفف
- ليمون حامض
- بصل
- زيت الفول السوداني
- زنجبيل بودرة
- قرفة مطحونة
- كزبرة
- مرق الدجاج
- ملح وبهار

لفائف الدجاج المشوطة

■ مدة الطهو 30 دقيقة

■ مدة التحضير 35 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نسلق الخضار لمدة 5 دقائق في الماء المغلي. نصفيها ونضيف إليها البندورة ومقدار ملعقة ونصف من عصير الحامض ونصف كمية الزعتر وقليلًا من البهار. نضع قطعة دجاج بين ورقتين من البلاستيك وندقها لتصبح سماكتها 1/2 سم. نملح ونبهر ثم نحشوها بالخضار. نطبق أطرافها ونلفها ونقفلها بعور خشبي.
- 2- نضع مقلاة من الزيت على النار. نضيف لفائف الدجاج ونقلبها 8 إلى 10 دقائق حتى تتحمر من كافة الجهات. نضيف ما تبقى من عصير الحامض والزعتر ومرق الدجاج. عندما يغلي المزيج نخفف النار ونغطي المقلاة ونتركها 15 دقيقة. نرفع المكونات من المقلاة ونحفظها ساخنة. نصفى المرق ونعيده إلى المقلاة. نمزج الحليب والنشاء ونضيفه إلى المقلاة. نغلي المزيج مع التحريك المستمر. نزيل العيدان الخشبية من لفائف الدجاج ونقدمها مع الصلصة. يُقدّم هذا الطبق مع معكرونة التالياتيلي.

المقادير

- 500 غ من دون الجلد
- كوب ونصف
- 4 أكواب
- ملعقتان كبيرتان
- ملعقة كبيرة
- 1/4 كوب
- 1/2 ملعقة صغيرة
- حبة مقشرة
- ملعقتان كبيرتان
- ملعقة كبيرة ونصف
- ملعقتان كبيرتان

المكونات

- أنصاف صدر الدجاج
- فطر طازج مقطع شرائح
- مرق دجاج
- جزر مبشور
- نشاء الذرة
- حليب قليل الدسم
- زعتر
- بندورة مفرومة
- بصل أخضر مقطع
- عصير حامض
- كرفس

دجاج مقلي مع الخضر الصغيرة وجوز الكاجو

■ مدة الطهو: 15 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نَقَطَعُ فيليه الدجاج إلى شرائح رفيعة. نَقَطَعُ أطراف قرون البسلى (البازلاء) ونزيل عروقها. نَقَطَعُ البروكولي وعرائس (أكواز) الذرة، نغرم الثوم ونقشر الزنجبيل ونبشره نمزج عصير الحامض وصلصة الصويا.
- 2- نحمي الزيت في مقلاة ونقل الثوم والزنجبيل 20 ثانية مع التحريك المستمر. نضيف الدجاج ونحركه على النار حتى يصبح أبيض اللون. نحفظه جانباً.
- 3- نقل نبتات (براعم) الصويا والفليفلة وقرون البسلى وأكواز الذرة والبروكولي مع التحريك المستمر لمدة 3 إلى 4 دقائق.
- 4- نرش على الخضر مزيج عصير الحامض وصلصة الصويا ونعيد الدجاج إلى المقلاة ونترك هذه المكونات على النار لمدة 2 إلى 3 دقائق ثم نضيف جوز الكاجو.

المقادير

المكونات

- 1/2 كغ هليه دجاج
- 3/4 الكوب براعم الصويا
- 3/4 الكوب فرون بسلى خضراء
- بضعة زهيرات بروكولي
- 1/2 كوب أكواز ذرة صغيرة
- 1/2 حبة فليفلة حمراء
- 3 ملاعق كبيرة جوز الكاجو
- حمص واحد
- قطعة 2 سم
- 3 ملاعق كبيرة
- ملعقتان كبيرتان من كل صنف
- 2 كوب زنجبيل طازج
- 2 كوب عصير حامض
- 2 كوب صلصة صويا وزيت

دجاج بالدرّاق وصلصة الخل

■ مدة الطهو: 45 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نحمر أفخاذ الدجاج في قدر مع الزيت ومقدار ملعقة كبيرة من الزبدة ثم نصفها ونتركها جانباً، ونقلي البصل المفروم في القدر نفسه حتى يذبل.
- 2- نعيد وضع الأفخاذ المحمّرة في القدر ونبهرها ونملحها ثم نغطيها ونتركها لمدة 30 دقيقة على نار خفيفة ونقلبها باستمرار.
- 3- نسلق صنفى الأرز، ثم نصفيهما ونضيف إليهما بقية الزبدة ونبهر ونملح.
- 4- نضيف كمبوت الدراق المصفى إلى الدجاج قبل الانتهاء من الطهو بعشر دقائق، ثم نرفع القدر عن النار ونستخرج منها قطع الدجاج والدراق ونحفظها ساخنة.
- 5- نعيد وضع القدر على نار قوية ونسكب الخل البلسمي ونتركه يغلي دقيقة واحدة، ثم نضيف الكريما ونحرك جيداً لنحصل على صلصة متجانسة.
- 6- نوزع الصلصة على أطباق التقديم ونضيف أفخاذ الدجاج والدراق ثم نضيف الأرز ونزين الطبق بالبقدونس ونقدّمه ساخناً مع ما تبقى من الصلصة.

المقادير

- 4 أفخاذ
- 8 قطع
- 4 حبّات
- كوب واحد
- ملعقة كبيرة
- ملعقة كبيرة
- 125 غ (أسود اختياري)
- حسب الرغبة
- 3 ملاعق كبيرة
- حسب الرغبة

المكونات

- أفخاذ دجاج
- كمبوت درّاق
- بصل صغير
- كريما سائلة
- خل بلسمي أو عادي
- زيت زيتون
- أرز أبيض وأسود
- بقدونس للزينة
- زبدة
- ملح وبهار

دجاج بالصلصة الحرة

■ الكمية: 4 أشخاص ■ مدة التحضير: 20 دقيقة



طريقة التحضير

- 1- نَقَطّع صدور الدجاج أنصافاً ونغسلها.
- 2- نضع قطع الدجاج بين ورقتين من النايلون وننقّها بواسطة مطرقة اللحم من الجهة الناعمة كي لا يتمزق اللحم.
- 3- ندهن مقلاة كبيرة بقليل من الزيت ونحميها على نار متوسطة.
- 4- نضيف قطع الدجاج ونقلبها لمدة 4 إلى 6 دقائق حتى يتغيّر لونها وتحمّر من كافة الجهات. نرفعها من المقلاة ونحفظها ساخنة.
- 5- نضيف الفطر والبصل الأخضر والماء والملح الى المقلاة ونطهو هذه المكونات على نار متوسطة لمدة 3 دقائق أو حتى ينضج الفطر ويتبخّر الماء. نضيف الصلصة الحريفة. نقدم الدجاج مغطى بالخضر والصلصة الحرة.

المقادير

- 4 صدور
- كوب ونصف
- ملعقتان كبيرتان
- ملعقتان كبيرتان
- 1/4 ملعقة صغيرة
- 1/4 كوب

المكوّنات

- صدور دجاج
- (مسحوبة ومن دون الجلد)
- فطر طازج مقطع شرائح
- بصل أخضر مفروم
- ماء
- ملح
- صلصة حرة

عصافير مطفاية بدبس الرمان

■ مدة الطهو: 20 دقيقة

■ مدة التحضير: 30 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نغسل العصافير وننتف ريشها، ثم نقطع مخالبها ومناقيرها ونستخرج أمعاءها ونغسلها.
 - 2- نفرق العصافير بالملح والبهار والقرفة.
 - 3- نقلبها بالسمن لتتضج جيداً، ثم نطفتها بدبس الرمان، ونقدمها ساخنة.
- ملاحظة: من الطرق الأخرى لتحضير وتقديم العصافير، شويها على الفحم. ولنجاح هذه الطريقة ينبغي عدم ترك العصافير فترة طويلة على الفحم إلا نشفت وخسرت خواصها. ويبقى استعمال دبس الرمان أمراً اختيارياً، وهو لا يزال ليومنا هذا عنصراً أساسياً لبعض الوصفات وحتى بعض الليخنات، وكان سابقاً يحلّ مكان الحامض الذي لم يكن يتوفر دائماً. وهناك من لا يزال يستعمله حتى اليوم مع التبولة عوضاً عن الحامض.

المقادير

- 16 عصفوراً
- 3 ملاعق كبيرة
- 1/2 كوب
- رشة
- رشة
- حسب الرغبة

المكونات

- عصافير
- سمن
- دبس رمان
- بهار أسود ناعم حلو
- قرفة ناعمة
- ملح

دجاج محمّر مع الأرضي شوكي والجبنه

■ مدة الطهو: ساعة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نحمي الفرن للدرجة 210 مئوية نملح الفروج من الداخل ومن الخارج ونبهّره ثم نحشوه بالجبنه المرحمية والزعر والغار. نكتف الفروج ونربطه بخيط. ثم نضعه في صينية وندهنه بملعقة كبيرة من الزبدة، ندخله إلى الفرن ونحمّره.
- 2- نقطع البصل إلى جوانح ونقشر الثوم ونترك الحصوص كاملة. نقطع البندورة إلى مكعبات بعد إزالة بذرها. نغسل الحامضة ونقطعها دوائر.
- 3- نحمي الزيت في قدر مع بقية الزبدة ونقلب فيها الثوم والبصل لمدة 3 دقائق ثم نضيف الأرضي شوكي والبندورة. نملح ونبهّر ونترك المكونات على النار لمدة 10 دقائق تقريباً.
- 4- نخرج الفروج من الفرن ونضعه في القدر. نضيف الزيتون ودوائر الحامض ونرش عليها مرق الفروج، ثم نغطي القدر ندخلها إلى الفرن لمدة 30 دقيقة.
- 5- نقدم الفروج في طبق واسع ونحيطه بالأرضي شوكي وبقية المكونات.

المقادير

المكونات

- فروج 1 كغ ونصف
- ثوم 8 حصوص
- بصل وحامض حبة من كل صنف
- غار ورقة واحدة
- بندورة حبتان
- زيتون أسود 20 حبة
- كعوب الأرضي شوكي 6 حبات
- زيت زيتون ملعقة كبيرة
- جبنه بيضاء مرهمية 600 غ
- زعر أخضر بضعة عروق
- زبدة ملعقتان كبيرتان
- ملح وبهار حسب الرغبة

فيليه حبش بالخضر والفليفلة الحرة

■ مدة الطهو: 35 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نغسل زهيرات القنبيط ونسلقها في الماء المملح لمدة 7 إلى 8 دقائق فقط ثم نصفيها.
- 2- نغسل الكراث ونقطعه إلى دوائر. نقشر الجزر ونقطعه على شكل عيدان رفيعة. نغسل الفلفل الحار ونغمره فرماً ناعماً. نقطع فيليه الحبش إلى مكعبات صغيرة، ثم نصمي الزيت في قدر ونقلب فيه قطع الحبش على نار متوسطة ولمدة 10 دقائق مع التحريك المستمر.
- 3- نضيف الجزر وبعد 5 دقائق نضيف الكراث والقنبيط والحر المفروم والزنجبيل.
- 4- نضيف السكر والملح ونخلط برفق. نترك القدر على النار لمدة 5 دقائق إضافية.
- 5- نسكب المكونات في طبق التقديم ونحفظه في مكان دافئ.
- 6- في القدر، نمزج 1/2 كوب من الماء مع عصير الحامضة وصلصة الصويا ونغلي المزيج لبضع دقائق.
- 7- نوزع الحر وأوراق الكزبرة على الطبق ونرش عليه الصلصة ونقدمه فوراً. يمكن أن تعقد الصلصة بقليل من الطحين

المقادير

المكونات

- فيليه حبش 1/2 كغ
- قنبيط (فرنبيط) 5 زهيرات
- كراث حبة صغيرة
- جزر حبشان
- فلفل أحمر حر حبة واحدة
- كزبرة نصف باقة
- زيت 3 ملاعق كبيرة
- سكر ملعقة صغيرة
- زنجبيل طازج مبشور ملعقة صغيرة
- صلصة صويا ملعقة كبيرة
- حر مجفف ومطحون 1/2 ملعقة صغيرة
- عصير حامضة حبة واحدة
- ملح حسب الرغبة

دجاج على الطريقة الآسيوية

■ مدة الطهو: 40 دقيقة

■ مدة التحضير: ساعة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- تغسل الفروج ونقطعه إلى 4 قطع.
- 2- نمزج اللبن مع الملح والزنجبيل والثوم المدقوق وحليب جوز الهند وننقع الدجاج في المزيج 5 ساعات على الأقل في البراد.
- 3- نذوب السمن على النار، ثم نصف الدجاج ونحمّره في السمن.
- 4- يقدم هذا الطبق مع الأرز البسمتي المجهز مع الفليفلة المتعددة الألوان والمقطعة إلى شرائح صغيرة. ومن الخضر التي يمكن أن ترافق هذا الطبق، يخنة الخضر بالكاري: نقطع الكوسى والباذنجان والفليفلة والبطاطا إلى مكعبات متوسطة ومتشابهة الحجم. نقلي البصل المقطع إلى جوانح في القليل من زيت الزيتون مع بضعة حصوص ثوم، بعد بضعة دقائق نضيف مكعبات الخضر المجهزة ونقلب جميع المكونات مع بعضها البعض وعندما تستوي نصف استواء، نوزع القليل من الكاري عليها، نحركها ثم نقدمها.

المقادير

- 1200 غ
- ملعقتان كبيرتان
- 3 أكواب
- ملعقة كبيرة ونصف
- حصن واحد
- ملعقة كبيرة
- رشة
- حسب الرغبة

المكونات

- فروج
- سمن
- لبن
- زنجبيل مبروش
- ثوم
- حليب جوز الهند بودرة
- حرّ احمر بودرة (اختياري)
- ملح

دجاج بالنعناع

■ مدة التحضير: 45 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقطع الجزر على شكل أصابع صغيرة، وبمساعدة النوازيت (Noisette) نصنع كريات من البطاطا ونضعها في الماء حتى يحين وقت استعمالها.
- 2- نضع الزيت في طنجرة على النار، وعندما يحمى نضيف إليه البصل ثم الثوم وقطع الدجاج ثم الجزر وبعد بضع دقائق نغلف المكونات بالطحين.
- 3- نغمر المكونات بالمرق وعندما يصل إلى درجة الغليان نتركه حتى ينخفض مستواه إلى النصف، فنضيف العسل والنعناع اليابس وكريات البطاطا.
- 4- نترك المواد على النار لبضع دقائق ثم نضيف عصير الحامض عند آخر غلوة على النار ونقدم الطبق مباشرة

المقادير

المكونات

- دجاج مقطّع إلى 8 قطع 1450 غ
- بطاطا كويشات وجزر كوب من كل صنف
- زيت نباتي ملعقتان كبيرتان
- بصل مقطّع جوانح ملعقتان كبيرتان
- طحين 1/2 كوب
- ثوم مدقوق ملعقة صغيرة
- مرق عظام الدجاج مكثف 6 أكواب
- عسل 3 ملاعق كبيرة
- عصير حامض ملعقتان كبيرتان
- نعناع يابس ملعقتان كبيرتان
- ملح حسب الرغبة

دجاج بصلصة الحامض

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقطع صدور الدجاج أنصافاً ونغسلها ونجففها.
- 2- ندهن مقلاة واسعة بقليل من الزيت ونحميها على نار متوسطة.
- 3- نضيف الدجاج ونقلبه 8 إلى 10 دقائق حتى ينضج ويظهر لونه. نرفعه من المقلاة ونحفظه ساخناً.
- 4- في هذه الأثناء، يمكن استخراج القليل من قشر الحامض وتقطيعه إلى شرائح رفيعة. نعصر الحامض للحصول على ملعقة كبيرة من العصير.
- 5- لتحضير الصلصة، نمزج عصير الحامض وخل التفاح ونشاء الذرة ومرق الدجاج. نحرك على نار خفيفة لمدة دقيقتين حتى يشتد المزيج تحت تأثير حماوة النار ونشاء الذرة.
- 6- نقطع الدجاج إلى شرائح ونوزعها على أطباق التقديم فوق الأرز الساخن ونرش عليها الصلصة.
- 7- نزين الأطباق بقشر الحامض. نصفي ما تبقى من الصلصة ونقدمها إلى جانب الدجاج.

المقادير

- 4 قطع صغيرة الحجم
- حبة واحدة
- 3/4 كوب
- ملعقتان صغيرتان
- 4 أكواب
- كوبان

المكونات

- صدر دجاج مقطع
- حامض أخضر
- خل تفاح
- نشاء ذرة
- مرق الدجاج
- أرز مسلوق وساخن

فخذ دجاج محشو بالخضر

■ مدة التحضير: 30 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نسحب القسم الأسفل من أفخاذ الدجاج وندقها قليلاً بالمطرقة الخشبية ثم نطحن صدور الدجاج بواسطة آلة الطحن الكهربائية ونملحها ونبهرها.
- 2- نقشر الجزر ونقطعه قطعاً صغيرة ثم نسلقه ونضعه في ماء بارد يحتوي على مكعبات ثلج وذلك لحفظ فيتاميناته ولونه.
- 3- نمزج الصدور المفرومة مع الجزر ونصف كمية البسلى ونحشو بها أفخاذ الدجاج ثم نلفها بورق الألومنيوم وندخلها إلى الفرن المحمى لمدة 30 دقيقة حتى تنضج.
- 4- يقدم الطبق وإلى جانبه البطاطا بوريه والخضر المشكلة المنسقة بالزبدة.
- 5- من أطيب وصفات البطاطا بوريه، هي أن تسلق بقشرها حتى تستوي تماماً ثم ترفع وتقسر ويهرس اللب مع القليل من الزبدة والكريما (أو الحليب) والملح وتقدم

المقادير

المكونات

- 4 أفخاذ
- صدور دجاج مسحب
- جزر
- بسلى (بازلاء) مسلوقة
- ملح وبهار أبيض
- 4 أفخاذ
- صدران
- حبّتان
- 3 ملاعق كبيرة
- حسب الرغبة

برياني بالدجاج

■ مدة التحضير: 25 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقطع الدجاج إلى مكعبات، وننقعه قبل ليلة مع نصف كمية اللبن.
- 2- في اليوم التالي، نقلي البصل في الزيت مع الثوم والزنجبيل في مقلاة على النار. وعندما يذبل البصل ويميل إلى الإشقرار نضيف الدجاج المنقوع إلى المقلاة ونتركه على النار لمدة 25 دقيقة.
- 3- عندما يتحمر الدجاج، نضيف إليه البندورة المفرومة والمواد المعطرة ونقدمه مزيناً بالببيض المسلوق وأوراق الكزبرة مع الأرز البسمتي.
- 4- نخلط ما تبقى من اللبن مع الكزبرة المطحونة ونقدمه إلى جانب البرياني.

المقادير

- ملعقتان كبيرتان
- ملعقة صغيرة
- 1/2 ملعقة صغيرة
- 1/2 ملعقة صغيرة
- 4 ملاعق كبيرة
- 3 ملاعق صغيرة
- كوب واحد

المكونات

- ثوم مدقوق
- بهار حريف
- كركم بودرة
- كزبرة مطحونة
- زيت نباتي
- ملح
- أرز بسمتي

المقادير

- 4 صدور
- 4 حبّات متوسطة
- 3 أكواب
- حبّتان
- بيضتان
- ورقتان
- ملعقة كبيرة
- 6 حبّات

المكونات

- صدور الدجاج
- بصل شرائح
- لبن
- بندورة
- ببيض مسلوق
- ورق غار
- زنجبيل مقشر ومبشور
- حبّ الهال

دجاج أبلما

■ مدة التحضير: ساعة واحدة

■ الكمية: 4-8 حصص



طريقة التحضير

- 1- نضع الزيت في طنجرة على النار حتى يحمى، نضيف إليه كويزات البصل، نحرك حتى تشقر قليلاً، ثم نضيف قطع الدجاج ونغطي الطنجرة.
- 2- بعد مرور عشر دقائق، نضيف الفطر، ثم نرش الطحين على جميع المواد، ونحرك جيداً حتى يمتص الطحين كل الخواص، وبالتالي يغلف المواد.
- 3- تبدأ المواد، بعد إضافة الطحين، بالالتصاق في القعر، فنضيف إليها عصير الحامض الطبيعي، ونكون طبقنا مبدأ الديغلاساغ (déglaçage)، مما يعزز من نكهة الوصفة.
- 4- نحرك سريعاً، ثم نضيف مرق العظام، الذي سيشتد تحت تأثير الطحين الموجود في الوصفة، وهكذا نحصل على صلصة الأبلما.
- 5- تقدم هذه الوصفة مع الأرز الأبيض، ويزين سطحها بالبقدونس المفروم.

المقادير

- 1450 غ
- 12 بصلة
- كوب واحد
- كوب واحد
- 3 ملاعق كبيرة
- 4 أكواب
- 1/4 كوب
- ملعقة كبيرة

المكونات

- دجاج (مقطع إلى 4 أو 8 قطع)
- كويزات بصل
- فطر حب
- طحين أبيض
- زيت نباتي
- مرق عظام الدجاج
- عصير حامض طبيعي
- بقدونس مفروم

دجاج بالأعشاب والحامض

■ مدة الطهو: 55 دقيقة

■ مدة التحضير: 25 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نحمّر قطع الدجاج لمدة 10 دقائق في الزيت من كافة الجهات، ثم نقشّر البصل ونفرمه ونغسل حامضة واحدة ونبشرها ثم نقطعها شرائح رقيقة. ونقطع حامضتين أخريين أرباعاً. أما الحامضة الأخيرة فننصرها.
- 2- نذوّب الخردل في عصير الحامض ثم نغسل عروق الزعتر ونورّقها ونقشّر حصوص الثوم.
- 3- نرفع الدجاج من الزيت ونقله فيه البصل وحصوص الثوم ثم نضيف أرباع الحامض وبرشه والزيتون والزعتر. نعيد الدجاج إلى المقلاة ثم نضيف السكر ونملح ونبهر.
- 4- نضيف عصير الحامض مع الخردل وكوب من الماء إلى المقلاة ونترك الجميع على النار لمدة 35 دقيقة من دون تغطية المقلاة. بعد ذلك نقدم الطبق ساخناً مترافقاً مع الأرز على أنواعه أو البطاطا المطهية على البخار.

المقادير

- 8 قطع
- 4 حبات
- 3 حبات
- 4 حصوص
- 4 عروق
- 20 حبة
- ملعقة صغيرة
- 4 ملاعق كبيرة
- 1/2 ملعقة صغيرة
- حسب الرغبة

المكونات

- هروج مقطع
- ليمون حامض
- بصل
- ثوم
- زعتر أخضر
- زيتون أسود
- خردل
- سكر
- ملح و بهار

أفخاذ دجاج مطفاية بالحامض والثوم

■ مدة الطهو: 40 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نضع أفخاذ الدجاج في طبق عميق ثم نسقيها بعصير حامضة واحدة وزيت الزيتون ونبهرها وملحها ونغطيها ونتركها تنتقع لمدة ساعتين في البراد.
- 2- نفرّق حصوص الثوم عن بعضها ونسلقها لمدة 15 دقيقة في الماء المغلي والمملح ثم نصفّئها.
- 3- نقطع حبة الحامض الثانية إلى دوائر رفيعة.
- 4- نحمي الفرن للدرجة 210 مئوية ونضع الأفخاذ في صينية فرن مترافقة مع حصوص الثوم حولها.
- 5- نضيف شرائح الحامض والزعر إلى الدجاج ثم نصب فوقه القليل من سائل النقع ندخل الطبق إلى الفرن مدة 40 دقيقة.
- 6- نترك الطبق 5 دقائق في الفرن بعد إطفاء النار ثم نقدّمه مترافقاً مع الكوسى المبشورة المطهورة على البخار.

المقادير

- 4 أفخاذ
- حبّتان
- رأسان
- 4 عروق
- 6 ملاعق كبيرة
- حسب الرغبة

المكونات

- أفخاذ الدجاج
- ليمون حامض
- ثوم
- زعتر أخضر
- زيت زيتون
- ملح وبهار مطحون

صدور الدجاج بالبرتقال والزيتون

■ مدة الطهو: 35 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نبشّر البرتقال ثم نفرمه فرماً ناعماً، ونسلقه لمدة دقيقة واحدة في الماء المغلي والملح. نعصر لب البرتقال، ثم يعلى الخل في قدر صغيرة
- 2- نقشّر الكرفس ونفرمه، ثم نبشّر الجزر ونقطعه قطعاً صغيرة، نقشّر البندورة ونزيل بذورها، ثم نقطع اللب إلى مكعبات صغيرة.
- 3- نحشي الزيت على نار قوية، ونحمر فيه صدور الدجاج من الجهتين ثم نضعها جانباً. بعد ذلك نضع الخضر في قدر ونتركها على النار حتى تذبل ثم نبهرها ونملحها ونضيف إليها الخل وعصير البرتقال وبعيد وضع صدور الدجاج وبشر الليمون والفاقة المعطرة
- 4- نغطي القدر ونتركها لمدة 20 دقيقة على نار خفيفة، ثم نقلب صدور الدجاج ونضيف إليها الزيتون المفقى ونتابع الطهو لمدة 15 دقيقة إضافية. يقدم الدجاج مع الخضر التي يمكننا أن نمزجها مع سميد الكوسكوسي أو القمح.

المقادير

- 4 قطع
- حبة واحدة
- عرقان
- 4 حبات
- حبّتان
- 1/4 كوب
- معلقة متنوعة
- 1/2 كوب
- 4 ملاعق كبيرة
- حسب الرغبة

الكميات

- صدور الدجاج
- برتقال
- كرفس
- جزر
- بندورة
- ليمون أسود
- فاكهة اعشاب معطرة
- فلفل احمر
- زيت زيتون
- سميد وبهار مطحون

صدر دجاج مكشو بالأعشاب

■ مدة الطهو: 20 دقيقة

■ مدة التحضير: 30 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نغسل الأعشاب ونعصرها جيداً ثم نفرمها فرماً ناعماً. نقشر الثوم وندقه، ثم نفرم الثقائق ونمزجها مع الأعشاب، والثوم المدقوق وصفار البيض. نبهر ونملح.
- 2- نشق كل صدر دجاج في الوسط بدون أن نفصل القسمين، ثم نحشو كل صدر بالأعشاب ونلفه ونربطه. نحمي الزيت على النار ونحمر فيه صدور الدجاج من كافة الجهات، ثم نرفع الصدور من المقلاة ونحفظها جانباً.
- 3- نذوب العسل في الخل الأبيض الفاتر، ثم نضيف إليه صلصة الصويا، ونضع المزيج في المقلاة ونتركه يغلي لمدة 5 دقائق. نعيد صدور الدجاج إلى المقلاة، ثم نغطيها ونتركها 15 دقيقة على النار. نغسل الكوسى ونجففها، ثم نبشرها بواسطة مقشرة الخضر ونسلقها 5 دقائق على البخار لتبقى مقرمشة. نقدم صدور الدجاج المكشوة مع الكوسى ونسقيها بالمرق، ونزينها إذا رغبنا بالأعشاب الطازجة.

المكونات المقادير

- صدور الدجاج 4 صدور
- ثوم حصن واحد
- أعشاب طازجة باقة (بقدونس، شبت، ثوم قصبي)
- ثقائق حبش 100 غ
- صلصة صويا 3 ملاعق كبيرة
- صفار بيض بيضة واحدة
- خل أبيض 1/2 كوب
- زيت زيتون 3 ملاعق كبيرة
- كوسى 1/2 كلغ
- عسل ملعقتان كبيرتان
- ملح وبهار حسب الرغبة

دجاج تاندوري

■ الكمية: 4 أشخاص ■ مدة الطهو: 54 دقيقة



طريقة التحضير

- 1- تضاف جميع البهارات المذكورة التي تتألف منها الغارام ماسالا (Garam Masala)، وهي خلطة بهارات تستعمل تقريباً في أكثرية الأطباق الهندية.
- 2- تخلط المواد جيداً حتى تتوزع البهارات على كل قطع بالتساوي، ثم يضاف حليب جوز الهند، نغطي الجاط ونضعه في البراد طوال الليل.
- 3- في اليوم التالي يحمى الزيت في طنجرة على النار، وتوضع فيه قطع الدجاج المستخرجة من النقيع وكوزيات البصل والفليفلة الحرة وعندما تبدأ قطع الدجاج بالإحمرار نرش عليها البابريكا حتى تغلفها كلها، ومن ثم نغمرها بالنقيع، ونضيف ربّ البندورة ثم الزبيب والموز. ونقدمها مع الخبز الهندي والأرز البسمتي على أصنافه.

المقادير

المكونات

- زيت نباتي
- حب الهال
- حليب جوز الهند
- جوزة الطيب
- دجاج مقطع إلى 8 قطع
- كمون
- زنجبيل مقشر ومبشور
- بابريكا
- كبش القرنفل
- زبيب مجفف
- ربّ البندورة
- موز مجفف
- فليفلة حرة مفرومة
- بصل كوزيات
- ملعقتان كبيرتان
- ملعقة صغيرة
- كوبان
- ملعقة صغيرة
- 1450 غ
- ملعقة كبيرة
- ملعقتان كبيرتان
- ملعقة كبيرة
- ملعقة كبيرة
- 1/2 كوب
- ملعقتان كبيرتان
- 1/2 كوب
- ملعقتان كبيرتان
- كوب واحد

حبش محمّر بالحامض

■ مدة الطهو: ساعة واحدة

■ مدة التحضير: ساعة واحدة

■ الكمية 8 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقشّر البصل ونفرمه، ثم نبشر الجزر ونقطعه إلى مكعبات. نقشّر الثوم وندقه، ثم نبشر الحامضتين ونقطعهما ونضعهما لمدة دقيقتين في الماء المغلي ثم نعصرهما.
- 2- نقلي قطع الحبش في مقلاة مع الزبدة والزيت، ثم نحفظها ساخنة.
- 3- نقلي الخضر في مقلاة أخرى ونتركها حتى تذبل، وبعد 5 دقائق نضع قطع الحبش ويرش الليمون الحامض والزعر والغار والكزبرة الحبّ والفلفل. نبهر ونملح ونضيف عصير الحامض والخل الأبيض، ونترك المقلاة على نار خفيفة لمدة ساعة واحدة حتى ينضج الحبش والخضر بالكامل.
- 4- يقدم الطبق مترافقاً مع أصابع البطاطا بوريه المقلية.

المقادير

- 2250 غ
- 3 حبّات
- حبّتان
- حبّتان
- 3 حصوص
- 3/4 كوب
- ملعقة كبيرة
- 3 ملاعق كبيرة
- ورقة واحدة
- عرق واحد
- ملعقة كبيرة
- قرن واحد

المكوّنات

- حبش مقطّع
- بصل
- جزر
- ليمون حامض
- ثوم
- خلّ أبيض
- زبدة
- زيت
- غار
- زعر أخضر
- كزبرة حبّ
- فلفل حرّ

دجاج بالقريدس

■ مدة الطهو ساعتان ونصف

■ مدة التحضير: 45 دقيقة

■ الكمية: 6 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نَقْلَعُ الفروج إلى 8 قطع ونحتفظ بالجوانح والعنق والهيكل العظمي للمرق. نقشّر نوعي البصل العادي والسلموني والجزر والكرفس، ثم نقطعها مكعبات.
- 2- نحمر جوانح الدجاج وعنقه وهيكله في قدر مع ملعقة كبيرة من الزبدة، ثم نضيف إليها الخضر والباقة المعطرة نضيف الخل مع 6 أكواب من الماء ثم نبهر ونملح ونترك المزيج يغلي ساعة واحدة على نار خفيفة. نصفي المرق المعطر الناتج من الطهو.
- 3- ندوب ملعقة من الزبدة في الزيت النباتي الساخن، ثم نحمر فيهما قطع الدجاج من كافة الجهات عندما يتحمر الدجاج جيداً، نضيف إليه المرق المعطر ونغطيه ونتركه يغلي ساعة على النار. نقلّي القريدس 3 دقائق مع ما تبقى من الزبدة، ثم نصفيه ونبهره ونملحه ونحفظه جانباً. نزيل قطع الدجاج من القدر ونضعها في طبق، ثم نضع الكريما في القدر ونترك المزيج على النار 10 دقائق حتى يشتد.

المقادير

المكونات

- فروج 1200 غ
- قريدس 1 كلف
- بصل عادي وجزر حبتان من كل صنف
- بصل سلموني حبتان
- كرفس 100 غ
- كريما سائلة كوبان
- زبدة 3 ملاعق كبيرة
- خل كوب ونصف
- ملح وبهار حسب الرغبة
- باقة أعشاب معطرة باقة واحدة
- زيت نباتي ملعقتان كبيرتان

جوانح الدجاج بالسّمسم

■ مدة الطهو: 30 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نمزج عصير الحامض مع الزيت والعسل وخل التفاح في وعاء، ثم نضيف التاباسكو والملح والبهار. ننقع الجوانح في المزيج، ونحفظها 30 دقيقة في البراد. نغسل الملفوف ونعصره ثم نقطعه شرائح رفيعة. نقشّر التفاح ونزيل بذوره ونقطعه شرائح. نقشّر البصل ونفرمه فرماً ناعماً.
- 2- نمزج الزيت مع الخل، ثم نبهر ونملح. نضيف الملفوف والتفاح والبصل إلى الوعاء، ونخلط. نصفي الجوانح ونضعها على الشواية وندخلها إلى فرن ساخن لمدة 20 دقيقة. نخفق البيضة حتى تأخذ شكل عجة. نترك الجوانح تبرّد ثم نمزجها مع البيض ونغلفها بالسّمسم. نعيد الجوانح إلى الشواية ونرفع درجة حرارة الفرن إلى 240 درجة مئوية، ونشويها 10 دقائق ثم تقدّمها مع الملفوف المفروم والبصل.

المقادير

المكونات

المقادير

المكونات

- | | | | |
|-----------------|-----------------|--------------|---------------|
| جوانح الدجاج | 12 جانحاً | للزينة | |
| بيض | بيضة واحدة | • ملفوف أبيض | حبة واحدة |
| سمسم | 4 ملاعق كبيرة | • خلّ | ملعقة كبيرة |
| ليمون حامض | حبة واحدة | • تفاح | حبة واحدة |
| عسل | ملعقتان كبيرتان | • زيت زيتون | 4 ملاعق كبيرة |
| خلّ التفاح | كوب واحد | • بصل | حبة واحدة |
| زيت دوار الشمس | 4 ملاعق كبيرة | | |
| تاباسكو | حسب الرغبة | | |
| ملح وبهار مطحون | حسب الرغبة | | |

أفخاذ الدجاج مع البقدونس والثوم

■ الكمية: 8 أشخاص ■ مدة التحضير: 30 دقيقة



طريقة التحضير

- 1- نضع قدرًا كبيرة على نار متوسطة، ثم نحمي فيها نصف كمية الزيت ونصف كمية الزبدة.
- 2- نبهّر الأفخاذ ونملحها، وعندما تظهر رغوة على الزبدة، نضع فيها الأفخاذ ونقلبها حتى تتحمر قليلاً من كافة الجهات.
- 3- نغطي القدر ونترك الأفخاذ من 20 إلى 25 دقيقة على النار ونقلبها باستمرار.
- 4- نرفع الغطاء عن القدر، نضيف الوعاء من الدهون ونضع ما تبقى من زيت وزبدة ثم نضيف الثوم والبقدونس وعصير الحامض.
- 5- نرفع القدر عن النار ونترك الأفخاذ منقوعة في هذه الصلصة الساخنة قبل تقديمها.
- 6- تتلاءم هذه الوصفة جيداً مع الأرز الأبيض المغفل وكما تم الإكثار من عصير الحامض تم الحصول على كمية أكبر من الصلصة، وللتخفيف من نكهة الحامض القوية، وزيادة كمية الصلصة، يمكن استعمال القليل من مرق الدجاج.

المقادير

المكونات

- أفخاذ الدجاج 16 فخذاً
- زيت زيتون كوبان
- زبدة 4 ملاعق كبيرة
- ثوم مفروم ناعم 3 حصوص
- بقدونس طازج مفروم ملعقتان كبيرتان
- عصير حامض 1/2 كوب

مكرونة بالخضر وكبدة الدجاج

■ مدة الطهو: 15 دقيقة

■ مدة التحضير: 15 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نغفّ كبدة الدجاج ونقطّعها مكعبات.
- 2- نقشّر الجزر والكوسى ونقطّعها إلى شرائح طويلة ورفيعة بواسطة مقشرة الخضر، وبعد ذلك نغسل الكرفس ونقطّعه.
- 3- نسلق المكرونة، وقبل أن تنضج تماماً، نضيف إليها الجزر والكوسى ثم نصفي الخلطة ونتركها على حدة.
- 4- نقلي الكبدة بالزبدة على نار قوية.
- 5- نضيف الكرفس والملح والبهار إلى الكبدة ونتابع القلي على نار خفيفة لمدة 5 دقائق مع التحريك المستمر.
- 6- نضيف الخل إلى المقلاة مع التحريك ثم نضيف المرق ونتابع الطهو لبضع دقائق ثم نضيف الكبدة مع خلطتها إلى التالياتيلي ونقدّمها مباشرة مزينة بأوراق الحبق.

المقادير

- مكرونة عريضة (تالياتيلي) 400 غ
- كبدة الدجاج 400 غ
- كرفس مفروم ناعماً عرق واحد
- كوسى حبة واحدة
- جزر حبة واحدة
- مرق الدجاج كوب واحد
- خل ملعقة كبيرة
- زبدة ملعقة كبيرة
- حبق وملح وبهار حسب الرغبة

صدور الدجاج بالبندورة وجبنة الماعز

■ الكمية: 4 أشخاص ■ مدة التحضير: 40 دقيقة



طريقة التحضير

- 1- نحضّي الفرن للدرجة 180 مئوية، ثم نغلف صينية الفرن بورق الألومنيوم وندهنها بالزيت.
- 2- للحصول على الحشوة، نهرس الجبنة في وعاء ثم نمزجها مع البندورة المفرومة والحبق والملح والبهار.
- 3- نشقّ كل صدر دجاجة بالنصف بواسطة سكين حادة ونحشوه بالحشوة، ثم نضعه على صينية الفرن المغلفة بالألومنيوم.
- 4- نرش عصير الحامض فوق صدور الدجاج ونضيف زيت الزيتون ونملح ونبهر.
- 5- ندخل الصينية إلى الفرن لمدة 30 دقيقة حتى ينضج الدجاج.
- 6- نترك صدور الدجاج ترتاح لمدة 5 دقائق ثم نقدّمها مع البندورة الكرزية المشوية.

المقادير

- 4 صدور
- 200 غ
- 8 حبّات
- ملعقة كبيرة
- نصف حامضة
- 8 حبّات
- حسب الرغبة
- 1/2 كوب

المكونات

- صدور الدجاج
- جبنة ماعز
- بندورة مفرومة
- حبق طازج مفروم
- عصير ليمون حامض
- بندورة كرزية مشوية
- ملح وبهار
- زيت زيتون

أسياخ الحبش والدجاج بالصل

■ الكمية: 4 أشخاص ■ مدة التحضير: 25 دقيقة



طريقة التحضير

- 1- نضع على النار قدرًا مليئًا بالماء ونتركها حتى تغلي، ثم نسلق فيها الأرضي شوكي مع الملح لمدة 10 دقائق تقريبًا. نصفيها ونتركها على حدة.
- 2- نملح الحبش والدجاج ونبهّرهما، ثم نشكهما بالتناوب في ثمانية أسياخ ونشك قلوب الأرضي شوكي في كل سيخ وندهن الأسياخ بالزيت.
- 3- نخلط صلصة الصويا والعسل والبقدونس في مقلاة ونسخّن المزيج على نار خفيفة. نشوي الأسياخ 10 دقائق ثم ندهنها بالمزيج الساخن خلال عملية الشواء.
- 4- نذوّب الزبدة في مقلاة، ثم نقطع الكراث والجزر بالطول ونقلبها بالزبدة حتى تذبل. نبهر ونملح ونقدمها مع أسياخ الحبش والدجاج.

المكونات

- صدور حبش ودجاج مسخبة ومقطعة إلى مكعبات
- 8 قلوب أرضي شوكي (معلبة أو مثنجة)
- زيت زيتون وعسل
- صلصة صويا
- بقدونس مفروم خشنًا
- زبدة
- جزر
- كراث
- ملح وبهار ناعم
- 1/2 كغ
- 8 قلوب
- ملعقتان كبيرتان من كل صنف
- ملعقتان كبيرتان
- ملعقة كبيرة
- ملعقة كبيرة
- 3 حبّات مفشّرة
- حبة واحدة
- حسب الرغبة

دجاج مقلّى بصير التفاح

■ مدة الطهو: 50 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نحمي الزيت في مقلاة، ثم نذبل فيه البصل ونضيف إليه الدجاج المقطع إلى مكعبات ونقلبه من كافة الجهات. نرش القليل من الطحين فوق المقلاة، ونقلب لمدة دقيقتين على نار قوية.
- 2- نرش عصير التفاح على المكونات، ثم نضيف الثوم والزعر ونبهّر ونملح. نترك المزيج على النار حتى الغليان، ثم نخفف النار ونترك المقلاة لمدة 40 دقيقة من دون تغطيتها مع إضافة الجزر والتفاح بعد 10 دقائق على إدخال المقلاة إلى الفرن. نقدم الدجاج المقلّى بعصير التفاح ساخناً ومترافقاً مع الأرز الأبيض.

المقادير

- 1 كلغ
- كوبان
- عرق واحد
- 4 حبّات
- تفاحتان
- حصنان
- لتر واحد
- ملعقتان كبيرتان
- ملعقة كبيرة
- حسب الرغبة

المكوّنات

- صدور الدجاج
- جزر مقطع دوائر
- زعر
- بصل مقشّر ومفروم
- تفاح حصوص
- ثوم مقشّر ومفروم
- عصير تفاح
- زيت
- طحين
- ملح وبهار

صدور دجاج مع إكليل الجبل

■ مدة التحضير: 25 إلى 35 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نسخن الزيت وحامض الحصرم على النار ثم نبرد المزيج ونحفظه على حدة. نستخرج حبيبات إكليل الجبل من عروقها ونحفظها لاستعمالات أخرى نضع العروق في وعاء مع 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون والقليل من البهار الأسود المطحون، ثم نضيف صدور الدجاج وننقعها لمدة ساعة على الأقل في البراد.
- 2- نضع صدور الدجاج في مقلاة كبيرة على نار متوسطة ونضيف الصنوبر مع زيت الزيتون ونتركها على نار متوسطة حتى تتحمر ثم نبردها على ورق المطبخ.
- 3- نسخن الزبدة في المقلاة حتى يميل لونها إلى الإشرار، ثم نضيف إليها ملعقة كبيرة من الزيت لنمنع احتراقها. نضع الدجاج في المقلاة بحيث تكون جلده إلى الأسفل، ونقلبه حتى يشقر ثم نقلبه ونقلي الجهة الأخرى 4 دقائق. (نتوقف مدة النضوج على مدى سماكة اللحم، وينبغي أن تكون المدة الأطول للظهر من جهة الجلد). نبرر الصدور ونرفعها من المقلاة، ونضعها في طبق على جهة الجلد. نزيل فائض الزبدة، ثم نضيف حامض الحصرم ونترك المقلاة على النار حتى ينخفض مستوى السائل. نضيف الصنوبر والدجاج من جديد ونعدل بهارات الصلصة ونقدم الطبق.

المقادير

- 4 صدور
- 1/2 كوب
- ملعقتان كبيرتان
- ملعقة كبيرة
- ملعقتان كبيرتان
- عرقان
- حسب الرغبة
- حسب الرغبة

المكونات

- صدور الدجاج
- حامض الحصرم
- زبيب
- صنوبر بلدي
- زبدة
- إكليل الجبل
- زيت زيتون
- بهار أسود مطحون

ملاحظة: يستخرج حامض الحصرم من حصرم العنب.

حبشة محشوة بالفواكه الثلاث

■ مدة الطهو: ساعتان ونصف

■ مدة التحضير: 30 دقيقة

■ الكمية: 8 أشخاص



طريقة التحضير

1- نحمي الفرن لدرجة حرارة 180 مئوية، وفي هذه الأثناء نغسل كبد الدجاج مع ملعقة كبيرة من الزبدة ثم نقطعها مكعبات كبيرة ونمزجها مع تفاحة مقطعة مكعبات وبصلة صغيرة مفرومة ومع البريوش المشبع بالحليب، ثم نملح ونبهّر. نصش الحبشة بهذه الحشوة، ثم ندهنها بمقدار ملعقتي طعام من الزبدة المذوبة ونبهّر ونملح ثم ندخلها إلى الفرن وفق المدة المطلوبة ونسقيها كل عشر دقائق بالقليل من المرق كي لا يجف لحمها. وقبل 10 دقائق من انتهاء الطهو، ندوب مكعب دجاج في لتر من الماء المغلي، ثم نضيف الفواكه المجففة ونتركها تترطب. نقطع بقية التفاح إلى مكعبات كبيرة، ونسقيها بعصير الحامض. نقلي مكعبات التفاح مع باقي الزبدة، ثم نضيف الفواكه المجففة ونقلينا لمدة 3 دقائق. نغلف الحبشة بورق الألومنيوم، ونتركها 20 دقيقة في الفرن بعد إطفائه. نستخرج خواص الطهو من العصير، ثم نسكب في قدر ونغليه لمدة دقيقتين، ونعدّل ملحه قبل تقديمه مع الحبشة.

المقادير

3 كغ
7 حبّات
150 غ
150 غ
100 غ
1/2 كوب
قطعة صغيرة
4 ملاعق كبيرة
حبّتان
1/2 حبة
مكعب واحد
حسب الرغبة

المكونات

• حبشة
• تفاح
• كبد دجاج
• خوخ مجفف
• مشمش مجفف
• حليب
• بريوش
• زبدة
• بصل صغير
• حامض
• مرق الدجاج
• ملح وبهار

طاجن دجاج بالكزبرة

■ مدة الطهو: 35 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 6 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نكرر الزبدة، فنذوبها على نار خفيفة ثم نسكبها رويداً رويداً في وعاء مع المحافظة على حليب الزبدة في قعر الطنجرة.
- 2- نحمر قطع الدجاج المملحة والمبهرة في المقلاة مع ملعقتين من الزبدة المكررة ونتركها على حدة.
- 3- نضع ما تبقى من الزبدة مع الجزر المقشر والمقطع دوائر والثوم والأعشاب المفرومة والزبيب والبهارات، ثم نغمر المزيج بمرق الخضرة ونغطي المقلاة ونتركها لمدة 5 دقائق إضافية على النار.
- 4- نضيف قطع الدجاج إلى الجزر ونغطيها ونتابع الطهو على نار خفيفة مدة 30 دقيقة. نزين الطبق بالأعشاب ونقدمه.

المقادير

- فروج واحد
- 4 ملاعق كبيرة
- حصان
- 1/2 كلغ
- ملعقتان كبيرتان
- كوب واحد
- 4 عروق من كل صنف
- رشة
- 1/2 ملعقة صغيرة
- 1/2 ملعقة صغيرة
- حسب الرغبة

المكونات

- فروج بلدي مقطع
- زبدة
- ثوم
- جزر
- زبيب
- مرق خضرة
- بقونس وكزبرة
- زعفران بودرة
- كزبرة حب
- كمون مطحون
- ملح وبهار

يخنة دجاج بالفطر

■ مدة الطهو: ساعة و10 دقائق

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 6 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- يقطع لحم الدجاج إلى مكعبات متوسطة ومتشابهة الحجم.
- 2- تحمر مكعبات الدجاج في الزيت الحامي ثم نصفها ونعيد تشقير البص في الزيت نفسه.
- 3- نعيد مكعبات الدجاج إلى الوعاء مع إضافة العسل ثم الخل ومرق الدجاج، تضاف باقة الأعشاب المعطرة والخوخ مع القليل من الملح والبهار وتترك لمدة ساعة على نار خفيفة.
- 4- في هذه الأثناء، ينظف الفطر إذا كان طازجاً وذلك بتقشيريه وبعد ذلك يُقلب في الزبدة في وعاء على النار وعندما نرى خواصه بدأت تسيل منه نضيفه مع الخواص إلى الدجاج.
- 5- نرفع باقة الأعشاب المعطرة ونقدم الوصفة ونزين سطحها بالبقدونس الناعم مع معكرونة التالياتيلي العريضة.

المقادير

- 1 كغ
- 200 غ
- 12 حبة
- حبة واحدة
- ملعقتان كبيرتان
- 4 ملاعق كبيرة
- ملعقة كبيرة
- باقة واحدة
- ملعقة كبيرة
- حسب الرغبة
- ملعقة كبيرة
- 1/2 كوب
- 4 أكواب

المكونات

- صدر الدجاج
- فطر صغير
- خوخ مجفف
- بصل
- خل التفاح
- خل أبيض
- عسل
- أعشاب معطرة
- زبدة
- ملح وبهار
- بقرونس مفروم ومقلّى
- زيت نباتي
- مرقة الدجاج

مفريّة بالمجاج ولحمة الموزات

■ مدة التحضير: ساعة واحدة

■ الكمية: 4-6 أشخاص



طريقة التحضير

1- نضع في قدر 3 ملاعق كبيرة من الزيت على النار، نحمر فيها لحمة الموزات ثم نسلقها بماء سلق الفروج. بعد ذلك نحمر كوزيات البصل ونسلقها بباقي الماء. «نهبّل» المغربية بالماء الساخن 10 دقائق. نضع 3 ملاعق كبيرة من الزبدة على نار متوسطة، ونضيف المغربية المصفاة. نضيف 1/2 كمية الكراوية والملح إلى المغربية، ونحرك جيداً ثم نضع بعيداً عن النار كوبين من المرق على البصل. نغمر المغربية بمرق عظام الدجاج وماء سلق اللحم والبصل كوزيات ونزيل الماء الأسود من المقلاة «البصل المحروق» ونضيفه إلى المغربية كي يعطيها اللون البني. عندما يبدأ المرق بالغليان نغطي الطنجرة ندخلها إلى فرن خفيف الحرارة لمدة 40 دقيقة حتى تنضج المغربية. نصنع صلصة الرو من الزبدة والطحين ونضيف اليهما بقية المرق والنصف الثاني من الكراوية والملح والحمص الحب المسلوق واللحم والبصل فنحصل على الصلصة النهائية. تسكب المغربية في وعاء وعلى وجهها الدجاج المحمر وتقدم الصلصة على حدة. كما نستطيع وضع الحمص ويضع كوزيات بصل مع حبوب المغربية.

المقادير

فروج واحد مقطّع
5 ملاعق كبيرة
3 ملاعق كبيرة
1/2 كلغ
350 غ
10 حبات
8 أكواب
6 ملاعق كبيرة
6 ملاعق كبيرة
3 ملاعق كبيرة
6 ملاعق كبيرة
حسب الرغبة

المكونات

• فروج مسلوق ومحمّر
• زيت نباتي
• بصل مقطع جوانح
• مغربية يابسة
• لحمة موزات بقر
• بصل كوزيات
• مرق عظام الدجاج
• كراوية
• حمص حبّ مسلوق
• طحين
• زبدة
• ملح

دجاج بالزبيب والفسق

■ الكمية: 4 أشخاص ■ مدة التحضير: ساعة واحدة



طريقة التحضير

- 1- نمرج السميد في مقدار كوب صغير من زيت الزيتون ورشة من الملح والقليل من الماء الفاتر.
- 2- نعجن جيداً ونترك العجينة ترتاح.
- 3- نصنع من العجينة رقائق على شكل الكريب ونخبزها في مقلاة.
- 4- نقطع الفروج إلى 8 قطع نقلبها في مقدار كوب صغير من زيت الزيتون.
- 5- نملح ونبهر ونغمر قطع الدجاج بالماء ونتركها على نار خفيفة لمدة 20 دقيقة.
- 6- في هذه الأثناء، ننقع الزبيب في القليل من الماء الفاتر ونحمص الفستق عدة دقائق من دون مواد دهنية في الفرن أو في مقلاة.
- 7- نفتت قطع الكريب في جاط كبير للسلطة، ثم نضيف إليها الحليب السائل والمرق لتصبح رطبة ونضع فوقها قطع الدجاج ثم ننثر الزبيب والفسق ونقدم الطبق.

المقادير

- فروج واحد
- 3/4 كوب
- 400 غ
- كوبان
- 3 أكواب
- 1/2 كلغ
- حسب الرغبة

المكونات

- فروج
- زبيب
- فسق
- زيت زيتون
- حليب سائل
- سميد ناعم
- ملح وبهار

اسكالوب دجاج بالحامض والبندورة

■ مدة الطهو: 15 دقيقة

■ مدة التحضير: 15 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نبش الحامض ونمزج البرش مع الطحين ورشتين من الملح والبهار.
- 2- نصنع شقوقاً غير عميقة في سطح صدور الدجاج، ثم نقلبها في مزيج برش الحامض والطحين، ونحمّرها لمدة 5 دقائق من كلّ جهة في المقلاة مع 3 ملاعق من الزيت.
- 3- نقطع البندورة مكعبات، ونصفها في وعاء مع عصير الحامض وبقيّة الزيت ونمزج جيداً.
- 4- نحفظ بصدور الدجاج، ثم نسكب مزيج البندورة في المقلاة ونقلب الصدور فيه.
- 5- ننثر الحبق ونقدّم الطبق مع الباستا الإيطالية. وفي الصورة ترون قطع «النوتشي» المحضر من الطحين الأبيض مع صفار البيض. وللحصول على هذا الشكل يُلَفّ على جهة المبشرة أو على كعب سلة قش، مثلما نفعل عند تحضير حلوى المعكرون اللبناني.

المقادير

- 4 صدور (منزوعة الجلد)
- 6 حبات
- 6 ملاعق كبيرة
- حبة واحدة
- عرقان
- 4 ملاعق كبيرة
- حسب الرغبة

المكوّنات

- صدور دجاج بلدي
- بندورة مكبوسة
- زيت زيتون
- ليمون حامض
- حبق
- طحين
- ملح وبهار

الشلجمية

■ الكمية 4 - 6 حصص ■ مدة التحضير: ساعة ونصف



طريقة التحضير

- 1- نحمي الفرن للدرجة 200 مئوية (رقم 6). نقشر اللفت ونقطعه ثم نسلقه ونصفيه ونهرسه ليأخذ شكل بوريه.
- 2- خلال سلق اللفت، نقلي الدجاج في الزيت الساخن، ثم نضيف الثوم القصبي والحمص ونغمر الطنجرة بالماء ونتركها تغلي على نار خفيفة مدة 30 دقيقة.
- 3- نخفق الجبنة واللوز وزلال البيض في الخلاط الكهربائي حتى نحصل على عجينة رخوة.
- 4- عندما ينضج الدجاج، نضيف البهار والملح والكمون والخردل ثم بوريه اللفت ونمزج جيداً ثم نسكب المزيج في صينية فرن.
- 5- نخلف المزيج بالعجينة الرخوة التي حصلنا عليها في الخطوة الثالثة مع الحرص على تغليف سطح المزيج بالكامل وطهوه لمدة 30 دقيقة في الفرن حتى يشقر سطحه. نخرج الصينية من الفرن ونزين الشلجمية بالكزبرة والبقدونس ونقدّمها.

المقادير

- 750 غ
- 150 غ
- 3 ملاعق كبيرة
- 75 غ
- 3 ملاعق كبيرة
- 450 غ
- ملعقتان صغيرتان
- 4 بيضات
- ملعقتان صغيرتان
- ملعقة كبيرة
- للزينة
- حسب الرغبة

المكونات

- دجاج مقطع شرائح
- حمص منقوع
- ثوم قصبي مفروم
- جبنة ماعز
- زيت زيتون
- بفت
- بودرة اللوز
- زلال بيض
- كمون بودرة
- خردل
- كزبرة وبقدونس
- ملح وبهار

كاري دجاج مع حليب جوز الهند

■ مدة الطهو: 15 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- تقطع سفائن الدجاج ونضعها في وعاء. نرش عليها الملح وعصير الحامض.
 - 2- نقشر البصل ونفرمه جوانح.
 - 3- نحمي الزيت على نار خفيفة في مقلاة كبيرة ونقلي فيه البصل لمدة 5 دقائق.
 - 4- نرش الكاري فوق البصل ونحرك لمدة دقيقتين.
 - 5- نضيف حليب جوز الهند ونغلي المزيج.
 - 6- عندما يبدأ المزيج بالغليان نضيف قطع الدجاج ونقلبها مرتين أو ثلاث لمدة 8 دقائق.
 - 7- نقدم الطبق مزيناً بالكزبرة المفرومة وإلى جانبه الأرز التايلندي وقطع الخيار.
- ملاحظة: الأرز التايلندي هو أرز بسمتي مطبوخ مع برش جوز الهند ودوائر الفاكهة المجففة مثل الموز أو المانغا.

المقادير

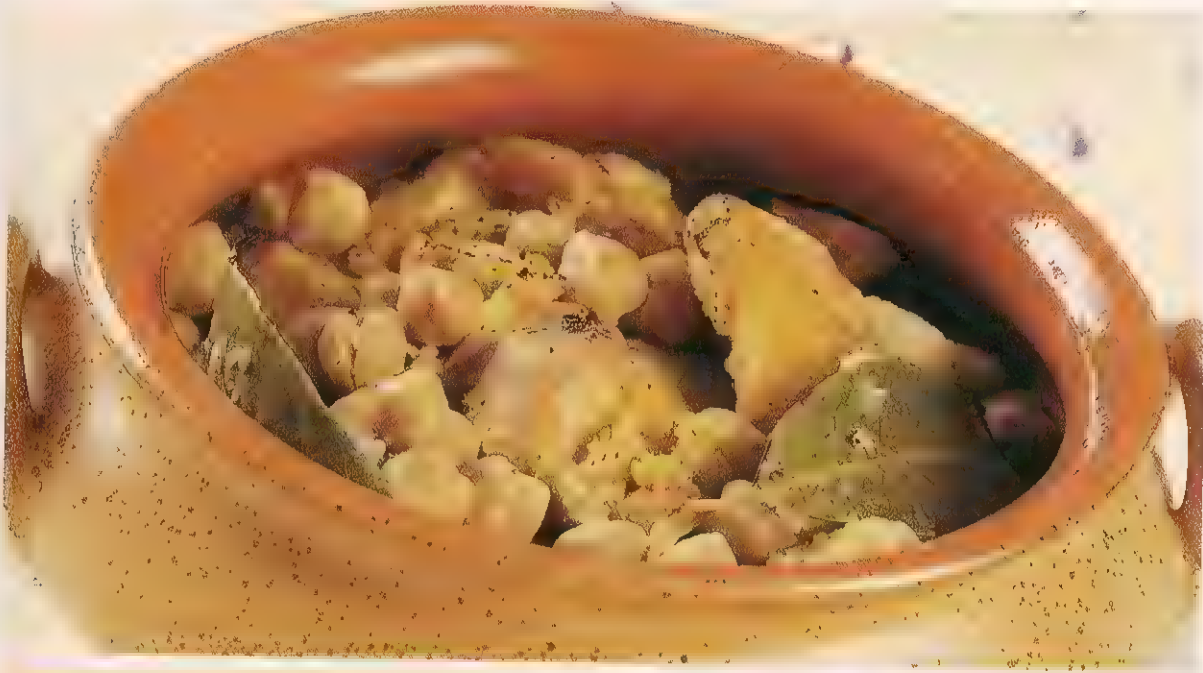
- 600 غ
- حبّتان
- باقية واحدة
- حبّتان كبيرتان
- كوبان
- ملعقتان كبيرتان
- ملعقتان كبيرتان
- حسب الرغبة

المكونات

- سفائن الدجاج
- حامض أخضر
- كزبرة
- بصل
- حليب جوز الهند
- زيت الفستق
- مسحوق الكاري
- ملح

طاجن دجاج بالحمص

■ الكمية: 6 أشخاص ■ مدة التحضير ساعة واحدة



طريقة التحضير

- 1- نسلق الحمص (المنقوع مسبقاً) في ماء قليل الملوحة حتى ينضج، ثم نصفه ونحفظه جانباً.
- 2- نحمر قطع الدجاج المغلفة بالطحين في نصف كمية الزيت الساخن ثم نصفها ونحفظها جانباً.
- 3- نقلب البصل المفروم في الزيت المتبقي مع الزعفران وجوزة الطيب والغار. نملح ونبهز.
- 4- نمزج جميع المكونات مع بعضها بعد إضافة البيض المخفوق إليها، ثم ندخلها إلى الفرن لمدة 40 دقيقة (على حرارة رقم 6). عند الانتهاء من الطهو، يجب أن يكون سطح الطاجن قد أصبح أشقر اللون.

المقادير

- فروج واحد
- 750 غ
- 3 حبات
- 8 بيضات
- ورقة واحدة
- رشة
- حسب الرغبة
- كوبان
- كوب واحد
- حسب الرغبة

المكونات

- دجاج مقطع 8 قطع
- حمص
- بصل مفروم
- بيض
- ورق غار
- زعفران
- جوزة الطيب
- طحين
- زيت زيتون
- ملح وبهار

دجاج مشو بالفطر

■ مدة الطهو: ساعة و 45 دقيقة

■ مدة التحضير: 25 دقيقة

■ الكمية: 6 أشخاص



طريقة التحضير

1- لتحضير الحشوة نزيل أطراف الخبز المربع وننقعه في الحليب. نقشر الفطر ونقطعه. نقشر حبات الكراث ونفرمها جوانح ونقلها في مقدار ملعقة من الزبدة، ثم نضيف بقية الزبدة ونقلها الفطر. باستعمال الخلاط الكهربائي، نخلط الفطر والكراث والخبز المصفى واللحم المفروم وكبدة الدجاج و4 عروق من الطرخون. نحشو الدجاجة بهذه الحشوة ونخيط فجوتها. نشك كبش القرنفل في البصلة ونضعها في قدر مع الدجاجة والجزر المقشر وحبوب البهار والملح والأعشاب المطيبة. نغمر هذه المكونات بكمية من الماء ونغليها ونتركها على النار لمدة ساعة ونصف الساعة. بعد 45 دقيقة من بداية الطهو، نضيف اللفت والكراث. وبعد ساعة، نأخذ من ماء السلق كمية كافية لطهو الأرز.

المقادير	المكونات	المقادير	المكونات
لحشوة	دجاجة واحدة	دجاج	حبوب البهار
• لحم مفروم 300 غ	حسب الرغبة	• جزر وكراث ولف	• كبش القرنفل
• كبدة دجاج 4 حبات	6 حبات من	• أرز	• بصل
• خبز مربع 6 قطع	كل صنف	• أعشاب مطيبة	• (كرفس، غار، بقدونس)
• فطر أبيض 250 غ	300 غ		
• كراث أندلسي 6 حبات	حبة واحدة		
• حليب كويان	حبة واحدة		
• زبدة ملعقتان كبيرتان	باقة واحدة		
• طرخون 6 عروق			

شيش طاووق باللوز المحمص

■ مدة الطهو: 15 دقيقة

■ مدة النقع: ساعة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نمزج في وعاء، الزيت والبصل المفروم واليانسون ورشة جوزة الطيب.
- 2- نقطع الدجاج إلى مكعبات ونضيفه إلى الوعاء. نملح ونبهر ونمزج المكونات جيداً.
- نغطي الوعاء بورق البلاستيك ونتركه لمدة ساعة في مكان بارد.
- 3- نصفي مكعبات الدجاج ونحتفظ بالصلصة، ثم نشك المكعبات في أسياخ خشبية مبللة.
- 4- نسكب صلصة النقع بكل مكوناتها في مقلاة، نتركها على نار خفيفة لمدة دقيقتين، ثم نضيف اللوز والسكر الأسمر. نترك المكونات على النار حتى يتغلّف اللوز بالسكر.
- نضيف عصير الحامض ونحفظ المقلاة في مكان دافئ، نحمي شواية الفرن. نشوي الأسياخ الثمانية لمدة 10 دقائق ونقلبها عدة مرات.
- 5- نقدم سيخين في كل طبق ونزين باللوز المحمص الساخن. نقدم الأطباق فوراً مع الأرز.

المقادير

- 800 غ
- حبة واحدة
- 1/4 كوب
- حبة واحدة
- 1/2 ملعقة صغيرة
- ملعقة كبيرة
- 5 ملاعق كبيرة
- حسب الرغبة
- رشة واحدة

المكونات

- فيليه الدجاج
- بصل أخضر
- لوز مجروش
- عصير حامض
- يانسون مطحون
- سكر أسمر
- زيت زيتون
- ملح وبهار
- جوزة طيب مطحونة

دجاج بالزنجبيل والحامض

■ مدة الطهو: 45 دقيقة

■ مدة النقع: 12 ساعة

■ مدة التحضير: 40 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

1- في المساء، نقطع الزنجبيل ونقشر الحامضة ونفرم قشرها فرماً ناعماً. نمزج السكر مع كوب من الماء ونضع قشر الحامض فيه ونغليه لمدة 10 دقائق، بعد ذلك نتركه ليبرد ثم نحفظه في البراد. نمزج زيت الزيتون مع صلصة الصويا والزنجبيل والبهارات المطحونة. ننقع قطع الدجاج في هذا المزيج ونضيف نصف كمية عصير الحامض ونحرك جيداً. نهر بكثرة ونترك الدجاج منقوعاً في البراد 12 ساعة. في اليوم التالي، نصفي الدجاج ونحتفظ بماء النقع. نقلب الدجاج في قدر مع 50 غ من الزبدة لمدة 20 دقيقة. نملح ونضيف الخل وكوب من الماء وماء النقع. نخفف النار ونترك القدر تغلي 15 دقيقة إضافية، ثم نضيف البندورة المجففة. نصفي قشر الحامض ونرش بقية عصير الحامض على الدجاج نوزع قطع الدجاج في أطباق التقديم ونغمرها بالصلصة ونقدمها وإلى جانبها مثلاً البطاطا المحمرة بالزبدة.

المقادير

1200 غ
باقية واحدة
800 غ
قطعة بطول 2 سم
ملعقتان كبيرتان
100 غ
رشتان من كل صنف
8 حبات
7 ملاعق كبيرة
ملعقتان كبيرتان
ملعقتان كبيرتان
حبة واحدة
ملعقة كبيرة
حسب الرغبة

المكونات

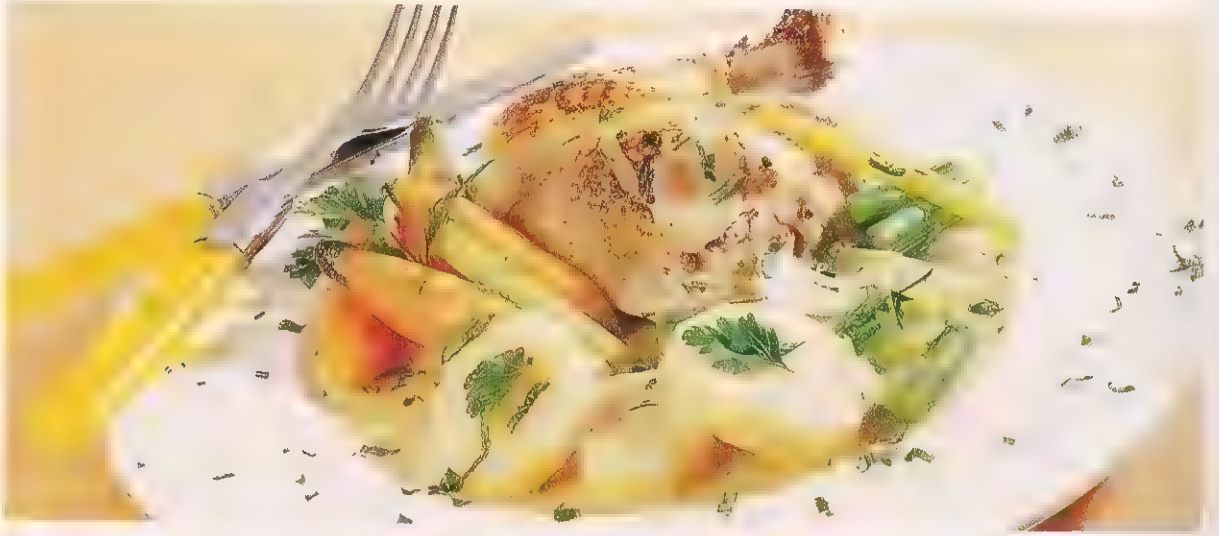
• دجاج (8 قطع)
• بقونس إفرنجي
• بطاطا صغيرة الحجم
• زنجبيل طازج
• سكر
• زبدة
• كاري، قرفة وكركم
• بندورة مجففة
• زيت دوار الشمس
• خل أبيض
• زيت زيتون
• ليمون حامض
• صلصة صويا
• ملح ويهار

دجاج مع الخضر الصغيرة

■ مدة الطهو: 50 دقيقة

■ مدة التحضير: 25 دقيقة

■ الكمية: 6 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقشر الجزر واللفت والبطاطا ونغسلها ونقطعها. نزيل ثلثي القسم الأخضر من الكراث ونشقه ونغسله جيداً. نقشر البصل ونفرمه جوانح. نقطع الكرفس.
- 2- نحمي الزيت والزبدة في قدر ونقلب فيهما أفخاذ الدجاج حتى يصبح لونها ذهبياً من كل الجهات. نصفيناها ونغسل القدر ونعيدها إلى النار مع لتر ونصف من الماء بالإضافة إلى مكعبات المرق. وعندما يغلي المزيج نضيف إليه الدجاج والخضر ونخفف النار ونملح ونبهر ونغطي القدر ونتركها تغلي لمدة 40 دقيقة.
- 3- عندئذ، نخفق صفار البيض مع الكريما وملعقة كبيرة من مرق السلق. عندما نرفع القدر عن النار، نضيف إليها هذا المزيج ونحرك.
- 4- نوزع قطع الدجاج في أطباق التقديم ونزينها بالبقدونس المفروم ونقدمها فوراً.

المقادير

- 6 قطع
- حبة واحدة
- 6 حبات
- عرق واحد
- 6 حبات
- ملعقة كبيرة
- 6 حبات
- 6 عروق
- 6 حبات
- كوبان
- مكعبان
- ملعقة كبيرة
- بيضتان
- حسب الرغبة

المكونات

- أفخاذ دجاج
- بصل
- جزر صغير الحجم
- كرفس
- لفت صغير الحجم
- زبدة
- كراث صغير الحجم
- بقدونس
- بطاطا صغيرة الحجم
- كريما سميكة
- مكعب مرق الدجاج
- زيت
- صفار بيض طازج
- ملح وبهار

دجاج على الطريقة المكسيكية

■ مدة الطهو: 15 دقيقة

■ مدة التحضير: 15 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- تقطع سفائن الدجاج إلى مكعبات كبيرة ونرش عليها مزيج البهارات والملح.
- 2- نقشر البصل ونفرمه فرماً ناعماً.
- 3- نحمي الزيت في قدر ونقلي الدجاج مع البصل لمدة 5 دقائق.
- 4- نزيل بذور الفليفلة ونقطعها مربعات صغيرة. نضيفها الى القدر ونحرك لبضع دقائق على نار قوية.
- 5- نضيف الفاصوليا مع نصف كمية مائه.
- 6- نغطي القدر ونترك المكونات تغلي على نار خفيفة لمدة 10 دقائق.
- 7- نزين الطبق بالبقدونس المفروم ونقدمه ساخناً.

المقادير

- 500 غ
- حبة واحدة
- علبة متوسطة الحجم
- حبة واحدة
- حبة واحدة
- ملعقة صغيرة
- ملعقتان كبيرتان
- 3 ملاعق كبيرة
- حسب الرغبة

المكونات

- سفائن دجاج
- بصل
- فاصوليا حمراء
- فليفلة حمراء
- فليفلة صفراء
- مزيج مطحون من
- الكزبرة والكمون واكليل الجبل
- بقودونس مفروم
- زيت
- ملح وبهار

دجاج مقلي مع الخضر على الطريقة الصينية

■ مدة الطهو: 10 دقائق

■ مدة النقع: 20 دقيقة

■ مدة التحضير: 40 دقيقة

■ الكمية: 6 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- تقطع سفائن الدجاج إلى شرائح وننقعها لمدة 20 دقيقة مع الثوم المفروم و3 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا بالإضافة إلى الزنجبيل المقشر والمبشور.
- 2- نغسل براعم الصويا ونصفيها. نزيل بذور الفليفلة ونفرمها شرائح رقيقة. نسلق قرون البسلي (البازلاء) لمدة 3 دقائق في الماء المملح. نقطع أعناق حبات الفطر ونغسلها ونصفيها ونفرمها جوانح. نغسل البصل الأخضر ونفرمه مع عروقه الخضراء.
- 3- في مقلاة كبيرة، نحمي الزيت على نار قوية ونقلي شرائح الدجاج بعد أن نصفيها، مع الفليفلة والفطر والبصل الأخضر لمدة خمس دقائق. ثم نضيف قرون البسلي وبراعم الصويا. نبهر ونقلب المكونات على نار قوية لمدة دقيقتين أو ثلاث. نقدم الطبق فوراً.

المقادير

- 400 غ
- 200 غ
- 250 غ
- حسب الرغبة
- حبة من كل صنف
- حصن واحد
- باقة واحدة
- 200 غ
- قطعة صغيرة
- 3 ملاعق كبيرة من كل صنف

المكونات

- سفائن دجاج
- فطر أبيض
- قرون بسلي خضراء
- بهار
- فليفلة صفراء وحمراء
- ثوم
- بصل أخضر
- عروق صويا طازجة أو معلبة
- زنجبيل طازج
- صلصة صويا وزيت

دجاج مع الفطر على الطريقة القديمة

■ مدة الطهو: 35 دقيقة

■ مدة التحضير: 10 دقائق

■ الكمية: 6-8 حصص



طريقة التحضير

- 1- نقشّر البصلة ونفرمها جوانح.
 - 2- نسخن الخل ونضيفه إلى المرق.
 - 3- نحمص الزيت في قدر ونضيف إليه البصل والدجاج ونقلبه على نار قوية.
 - 4- عندما يصبح الدجاج ذهبي اللون نخفف النار عنه ونضيف الطحين ومزيج الخل والمرق.
 - 5- نغطي القدر ونقلب الدجاج من حين إلى آخر.
 - 6- نضيف الفطر قبل 15 دقيقة من إطفاء النار.
- ملاحظة: تشبه هذه الوصفة من ناحية الشكل وصفة الدجاج بالصلصة البيضاء، ولعب الخل دوراً مهماً في إضفاء صبغة خاصة عليها. في الصورة حبات الأرز الأسود المشهور في كندا والذي يعتبر من أنواع الأرز الصحية

المقادير

- 1 كغ
- 4 أكواب
- 200 غ
- حبة صغيرة الحجم
- ملعقتان كبيرتان
- ملعقة كبيرة
- ملعقة كبيرة
- حسب الرغبة

المكونات

- دجاج مقطع
- مرق الدجاج
- فطر معلب
- بصل
- خل أبيض
- زيت
- طحين
- ملح وبهار

دجاج بالخل

■ مدة الطهو: 55 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقلي البصل بالزبدة في قدر ثم نحفظه جانباً.
- 2- نملح الدجاج ونبهّره ثم نقليه في القدر ونرش عليه الطحين.
- 3- نضيف البصل المقلي والأعشاب المطيبة والخل بالإضافة إلى كوبين من الماء. نملح ونبهّر ونغطي القدر ونترك المكونات تغلي على نار خفيفة لمدة 20 دقيقة.
- 4- نضيف البطاطا المقشرة ونترك القدر على النار لمدة 20 دقيقة إضافية ثم نضيف الفطر المقطع وننتظر 5 دقائق ثم نرفع القدر عن النار ونقدم الدجاج ساخناً.

المقادير

- 1200 غ
- 12 حبة
- 12 حبة
- 150 غ
- 1/2 كوب
- ملعقتان كبيرتان
- ملعقتان كبيرتان
- باقية واحدة
- حسب الرغبة

المكونات

- دجاج مقطع
- بطاطا صغيرة
- بصل صغير الحجم
- فطر أبيض
- خل أبيض
- زبدة
- طحين
- أعشاب مطيبة
- (زعتر، غار، بقونس، كرفس)
- ملح وبهار

أرنب بالطرخون

■ مدة الطهو: ساعة واحدة

■ مدة التحضير: 25 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نحتفظ ببعض أوراق الطرخون ونفرم الباقي ونغليه بالخل والماء في قدر صغيرة. نفرم الثوم والكراث.
- 2- نقلي الأرنب المقطّع مع مقدار ملعقتين من الزبدة ونضيف إليه الثوم والكراث. نملح ونبهّر ونغطي القدر ونتركها تغلي على نار خفيفة لمدة 5 دقائق مع التحريك.
- 3- نضيف الكريما ونغطي القدر ونتركها على نار خفيفة لمدة 35 دقيقة.
- 4- ننظف الفطر ونقليه لمدة 5 دقائق على نار قوية مع ما تبقى من الزبدة. نملح ونبهّر ونضيف قليلاً من الخل.
- 5- نضيف الخردل والفطر إلى القدر ونتركها على النار لمدة 5 دقائق إضافية. نزيّن الطبق بأوراق الطرخون الأخضر ونقدمه.

المقادير

- 1200 غ
- 150 غ
- باقية واحدة
- حبّتان
- حص واحد
- 4 أكواب
- ملعقة كبيرة
- ملعقة صغيرة
- 3 ملاعق كبيرة
- حسب الرغبة

المكونات

- أرنب مقطّع
- فطر أبيض
- طرخون
- كراث أندلسي
- ثوم
- كريما سائلة
- خل تفاح
- خردل بالطرخون
- زبدة
- ملح وبهار

دجاج مطبوخ بالبندورة والفليفلة

■ مدة الطهو: 40 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 6 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقشر الثوم والبصل ونغمرهما. نقشر البندورة ونزيل بذورها ونقطع لبها. نزيل بذور الفليفلة والعروق البيضاء من داخلها ونقطعها قطعاً رفيعة
- 2- نحمي الزيت في قدر ونقلب قطع الدجاج حتى تصبح ذهبية اللون ثم نصفها. نقلي البصل والثوم في القدر نفسها ونضيف الفليفلة ومن ثم البندورة والأعشاب المطيبة وقطع الدجاج. نغطي القدر ونتركها على نار خفيفة لمدة 30 دقيقة.
- 3- نسكب قطع الدجاج والفليفلة في طبق التقديم ونغمرها بالصلصة ونزيل باقية الأعشاب ونقدم الطبق فوراً.

المقادير

- 1 كلغ
- 800 غ
- حبتان
- حبتان
- حبتان
- 3 حصوص
- 4 ملاعق كبيرة
- باقية واحدة
- ملعقتان كبيرتان
- حسب الرغبة
- حسب الرغبة

المكونات

- دجاج مقطع
- بندورة
- فليفلة خضراء
- فليفلة حمراء
- بصل
- ثوم
- زيت زيتون
- أعشاب مطيبة
- (بقروس. غار. كرفس. زعتر)
- خل أبيض
- حر أحمر مطحون
- ملح

أفخاذ البط المحمّرة مع الفستق

■ مدة الطهو: 25 دقيقة

■ مدة التحضير: 30 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نحمّي الفرن للدرجة 210 مئوية. نورّق النعناع ونحتفظ ببضعة عروق للزينة. نفرك الدجاج بأوراق النعناع ثم بالثوم.
- 2- نضع أفخاذ البط في صينية. نضيف الملح والبهار وندهن الأفخاذ بالزيت ثم نضيف مرق الدجاج. نحمرها في الفرن لمدة 25 دقيقة ونسقيها من مرقها.
- 3- نغسل أوراق السبانخ ثم نعصرها جيداً. نذوب 40 غ من الزبدة في قدر على نار قوية. نضيف السبانخ تدريجاً مع عشر أوراق من النعناع. نملح ونبهر.
- 4- بعد جفاف ماء السبانخ، نضيف الكريما تدريجياً مع نصف كمية الفستق ثم نغلي على نار قوية.
- 5- نوزع السبانخ وأفخاذ البط في 4 أطباق. نرش الفستق ونزين الطبق بالنعناع، ونقدّمه ساخناً.

المقادير

- 4 أفخاذ
- 2 كلف
- 1/4 كوب
- حصان
- ملعقتان كبيرتان
- 250 غ
- 4 أكواب
- ملعقتان كبيرتان
- باقة واحدة
- حسب الرغبة

المكونات

- أفخاذ بط (أو دجاج)
- أوراق السبانخ
- فستق سوداني مجروش
- ثوم
- زبدة
- كريما
- مرق دجاج
- زيت
- نعناع
- ملح وبهار اسود

دجاج على الطريقة المصريّة

■ مدة الطهو: 40 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقطع أفخاذ الدجاج إلى قسمين. نحمّر الدجاج من الجهتين في قدر مع الزيت والزبدة. نضيف الثوم المدقوق والبصل المفروم والزنجبيل والقرفة ثم نضيف الحامض المعقد أو العصير.
- 2- نخلط الكزبرة والبقدونس ثم نضيف نصفها إلى القدر. نضيف الملح والبهار ونغمر المكونات بمرق الدجاج. نغطي القدر ونتركها على نار خفيفة لمدة 20 دقيقة.
- 3- نغسل الأرز البسمتي ونصفه. نضيف الأرز والحمص والزيتون الأسود إلى القدر. نترك القدر على النار لمدة 15 دقيقة إضافية.
- 4- نقدم الدجاج ساخناً في طبق من الفخار ونزينه بالبقدونس والكزبرة.

ملاحظة: للمزيد من النكهة، يمكن إضافة الزعفران إلى المرق.

المقادير

- ملعقة كبيرة رشة
- 2 ملعقة كبيرة
- نصف كوب
- ملعقة صغيرة
- ملعقة كبيرة
- حسب الرغبة

المكونات

- زيت زيتون
- قرفة
- زبدة
- كزبرة مفرومة
- زنجبيل مطحون
- بقدونس مفروم
- ملح وبهار

المقادير

- 4 أفخاذ
- حبة واحدة
- 4 حصوص
- 4 أكواب
- ملعقة كبيرة
- كوب واحد
- 12 حبة
- 150 غ

المكونات

- أفخاذ دجاج
- بصل
- ثوم
- مرق دجاج
- عصير حامض
- حمص حب
- زيتون أسود منزوع النوى
- أرز بسمتي

دجاج مع الحمص

■ مدة الطهو: ساعة واحدة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقطع الدجاج بعد تسحيبه من جلده وعظمه إلى مكعبات متوسطة ومتشابهة الحجم. تغسل الحمص ونغمر البصل ناعماً.
 - 2- نحمر الدجاج في قدر مع الزيت ثم نحفظه جانباً.
 - 3- نقلب البصل في نفس القدر لمدة دقيقتين ثم نضيف الخل والدجاج والحمص والملح والبهار، ونغمر الجميع بالمرقة. نغطي القدر ونتركها على نار خفيفة لمدة 45 دقيقة.
 - 4- نسلق اللوبياء في الماء المملح لمدة 5 إلى 10 دقائق. نصفيها وننقعها مباشرة في الماء المثلج وذلك للحفاظ على لونها وفيتاميناتها ثم نصفيها ونضيفها إلى القدر قبل 5 دقائق من انتهاء عملية الطهو ثم نقدم الطبق.
- ملاحظة في هذه الوصفة يُستعمل الخل أيضاً، وهو مكوّن نستطيع الاعتماد عليه للتخفيف من دسم الدجاج وتطيبب الوصفة، ومع ذلك يبقى مكوّنًا اختياريًا.

المقادير

- 1450 غ
- علبة صغيرة
- 200 غ
- حبّات
- 6 أكواب
- ملعقتان كبيرتان
- ملعقتان كبيرتان
- حسب الرغبة

المكونات

- دجاج
- حمص حبّ
- لوبياء
- بصل أحمر
- مرق دجاج
- خل أحمر
- زيت نباتي
- ملح وبهار

دجاج بالملفوف الأحمر والتفاح

■ مدة الطهو: ساعة و45 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 6 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نغرم الكراث والبصل ونقليهما في الزيت لمدة 5 دقائق. نضيف الملفوف المفروم ناعماً ونقليه لمدة دقيقتين.
 - 2- نضيف مرق الدجاج والخل وكبش القرنفل وورق الغار والكزبرة والسكر والملح والبهار. نترك المكونات على نار خفيفة لمدة نصف ساعة.
 - 3- نضع قطع الدجاج في القدر ونوزع عليها الملفوف والتفاح المقطع أرباعاً بعد تقشيرها. نترك القدر على النار لمدة 45 دقيقة أو حتى ينضج الدجاج.
- ملاحظة: لإضفاء نكهة طيبة على الملفوف الأحمر، ننقعه لمدة 12 ساعة تقريباً في البراد مع الخل والسكر والملح.

المقادير

- 8 قطع
- حبة واحدة
- حبة متوسطة
- جبتان
- جبتان
- 4 أكواب
- ملعقتان كبيرتان
- 4 أوراق
- ملعقتان كبيرتان
- 1/2 ملعقة كبيرة
- ملعقة كبيرة
- ملعقة صغيرة
- حسب الرغبة

المكونات

- دجاجة مقطعة
- بصل
- ملفوف أحمر
- كراث
- تفاح (حامض)
- مرق الدجاج
- زيت زيتون
- ورق غار
- خل أحمر
- سكر
- كزبرة حب
- كبش قرنفل
- ملح وبهار

دجاج بالفاكهة المجففة

■ مدة الطهو: ساعة واحدة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقطع الدجاج إلى مكعبات صغيرة ونقلبها في قدر مع الزيت الساخن. نحفظها جانباً ونضيف البصل إلى القدر ونقلبه حتى يتغير لونه قليلاً فنعيد عندئذ الدجاج إلى القدر.
 - 2- نضيف العسل ونحرك على نار قوية. نضيف الخل والزبيب والمشمش المقطّع والأعشاب. نملح ونبهر ونضيف الأربع بهارات.
 - 3- نغطي القدر ونتركها تغلي على نار خفيفة لمدة ساعة.
 - 4- نسكب الدجاج في طبق التقديم مع المشمش. نزيل الأعشاب من القدر ونضيف الزبدة. نحرك ونسكب الصلصة مع الزبيب فوق الدجاج. نزين بعرق إكليل الجبل ونقدم الطبق إلى جانب الأرز الأبيض.
- ملاحظة: يمكن استبدال المشمش المجفف بالخوخ المجفف.

المكونات المقادير

- صدور الدجاج 1 كغ
- زبيب 1/2 كوب
- بصل مفروم جوانح حبة واحدة
- مشمش مجفف 12 حبة
- خل تفاح كوب واحد
- 4 بهارات رشّة
- أعشاب معطرة باقة واحدة
- (زعتر، بقونس، كرفس، غار)
- ملح وبهار حسب الرغبة
- عسل ملعقة كبيرة
- زيت وزبدة ملعقتان كبيرتان من كل صنف

فري مع الزبدة والفاكهة المجففة

■ مدة الطهو: 30 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نهرس الفاكهة المجففة المنزوعة النواة في الخلاط الكهربائي ثم نمزجها جيداً مع الزبدة بواسطة الشوكة. نحفظ المزيج في الثلاجة حتى يجمد.
- 2- نقلب حبات الفري 5 دقائق في قدر مع الزيت الحامي وعلى نار قوية حتى تصبح ذهبية اللون.
- 3- نصب المرقعة فوق الفري حتى تستوي من الداخل.
- 4- عندما يغلي المزيج نضيف باقة الأعشاب ويتابع الغلي على نار هادئة لمدة 25 دقيقة.
- 5- نخرج عصافير الفري ونغلفها بورق الألومنيوم لنحفظها ساخنة. نغلي المرق حتى يتبخر ثلثه.
- 6- نخفف النار ونضيف الفاكهة المجمدة بالزبدة ونخفق جيداً.
- 7- نقدم عصافير الفري مزينة بالفواكه المجففة وإلى جانبها الصلصة الناتجة.
- 8- تعتبر هذه الوصفة من أطيب وصفات العصافير من حيث المزج بالنكهات خاصة نكهة الفاكهة المجففة التي تستعمل غالباً في وصفات الطبخ الإيرانية.

المقادير

- 4 عصافير
- 4 أكواب
- 3/4 كوب
- ملعقتان كبيرتان
- حسب الرغبة
- باقة واحدة

المكونات

- عصافير فري (جاهزة للطبخ)
- مرق دجاج
- زبدة مذوبة
- زيت
- مشمش وخوخ مجفف
- ملح وبهار
- أعشاب معطرة

حبش محمّر مع كرات اليقطين

■ مدة الطهو: ساعتان ونصف

■ مدة التحضير: 45 دقيقة

■ الكمية: 6-8 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نضع في قدر نصف لتر من الماء مع بصلة مشكوكة بكبس القرنفل والجزر المقشر والمقطع دوائر والكرفس المقطع. نضيف الملح والبهار. نغطي القدر ونتركها على نار خفيفة لمدة 40 دقيقة.
- 2- نستخرج من لب اليقطين كريات بوساطة ملعقة خاصة.
- 3- نحمي الفرن للدرجة 210 مئوية. نملح ونبهر داخل الحبشة ونحشوها ببصلة مفرومة مع باقة الأعشاب ونصف كمية الزبدة. نخيط الحبشة ونكتفها ونضعها في صينية ثم ندهنها بما تبقى من الزبدة، ونوزع حولها كريات اليقطين. نحمر الحبشة في الفرن لمدة ساعتين ونصف، ونصب فوقها كل عشر دقائق القليل من ماء الخضر المحضر في الخطوة الأولى وذلك كي لا يجف لحمها.
- 4- نطفيء الفرن ونغلف الحبشة بورق الألومنيوم ونتركها ترتاح داخله. نقدم الحبشة مع المرق مزينة بالبقدونس المفروم وكریات اليقطين المحمرة الناضجة.

المقادير

- زينة 3 كلغ
- 4 عروق
- 2 كلغ
- حبة من كل صنف
- 5 ملاعق كبيرة
- حبتان كبيرتان
- ملعقة كبيرة
- باقة واحدة
- حسب الرغبة
- للتزيين

المكونات

- حبشة بلدية
- كرات
- لب يقطين صيني
- كرفس وجزر
- زبدة
- بصل
- كبش قرنفل حبّ
- أعشاب مطيئة
- (بقدونس، غار زعتر، كرفس)
- ملح وبهار
- بقونس مفروم

اسكالوب الدجاج بالفسق السوداني

■ مدة الطهو: 10 دقائق

■ مدة التحضير: 15 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نجرش الفسق ونضعه في طبق.
- 2- نخفق البيض في وعاء ونضع الطحين في طبق ثالث.
- 3- نغلف الاسكالوب بورق النايون وندقه بالشوك أو بالمطرقة الخشبية. نزيل ورق النايون ونملح قطع الاسكالوب ونبهرها من الجهتين.
- 4- نغمس الاسكالوب من الجهتين في الطحين أولاً ثم في البيض المخفوق، وأخيراً نغلفها جيداً بالفسق.
- 5- نحكم الزيت في مقلاة واسعة ونقلها فيها الاسكالوب لمدة 5 دقائق من كل جهة حتى تتحمص ويصبح لونها ذهبياً.
- 6- نقدم قطع الاسكالوب والى جانبها الأرز الأبيض وقطع الأناناس المقلية بالزبدة.
- 7- يمكن أيضاً إدخال زبدة الفسق على وصفتنا وذلك بمد قطع الاسكالوب ودهنها بالزبدة ثم لفها على بعضها ومتابعة الوصفة ابتداء من الخطوة الرابعة.

المقادير

- 4 قطع
- 200 غ
- 1/2 كوب
- بيضة واحدة
- 4 ملاعق كبيرة
- حسب الرغبة

المكونات

- اسكالوب الدجاج
- فسق سوداني غير محمص
- طحين
- بيض
- زيت
- ملح وبهار

دجاج مقلّى مع الملفوف الصّغير

■ مدة الطهو: 40 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نسلق حبة الملفوف بكاملها لمدة ربع ساعة في الماء المغلي ثم نبرّدها في الماء البارد ونصفيها ونقطعها نصفين.
- 2- نقطع صدور الدجاج إلى مكعبات صغيرة ونملحها ونبهّرها. نسلق الأرز في الماء المغلي والمملح (15 إلى 18 دقيقة) حتى يستوي.
- 3- في هذه الأثناء، نحمي مقدار ملعقتين من الزبدة ونقلّي فيها الدجاج على نار قوية
- 4- نقلّي الملفوف الصغير في مقلاة أخرى مع ملعقة من الزبدة، ثم نصفيه إلى الدجاج ونوزّع الأرز المسلوق على المزيج ونخفّف النار ونغطي القدر بعد إضافة كوب ونصف من المرق.
- 5- نترك المواد عشرين دقيقة ثم نطفئ النار ونقلب الطنجرة في جاط التقديم ونزيّن بالشيت المفروم وشرائح الحامض وأوراق الملفوف المسلوق في الخطوة الأولى. ونرش القليل من عصير الحامض على الدجاج.

المقادير

المكونات

- ملفوف
- ملفوف بروكسل صغير (choux de bruxelles)
- مرق الدجاج
- صدور دجاج مقطعة
- أرز بسمتي
- زبدة
- شبت مفروم
- شرائح حامض أخضر
- ملح وبهار
- حبة واحدة متوسطة الحجم
- 1/2 كلغ
- كوب ونصف
- 700 غ
- كوب منقى ومغسول
- 1/2 كوب
- ملعقة كبيرة
- حبّتان
- حسب الرغبة

دجاج بالفرن مع بطاطا بالثوم

■ مدة الطهو: 20 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نحَمِّي الفرن لدرجة حرارة 180 مئوية. نقطّع البطاطا قطعاً عريضة أو بشكل حصوص أو دوائر.
 - 2- نصف الدجاج في صينية ونحمّره في الفرن لمدة 20 دقيقة.
 - 3- نحَمِّي الزيت ونضيف البطاطا ونتركها على نار معتدلة لمدة 20 دقيقة ونقلبها من حين إلى آخر. وقبل أن تنضج تماماً، نضيف الثوم المفروم وإكليل الجبل والملح.
 - 4- نوزع البطاطا في أطباق التقديم ونضع فوقها أفخاذ الدجاج ونبهّر ونقدم الطبق فوراً.
- ملاحظة: هناك عدة طرق لتنفيذ هذه الوصفة وأهمها وضع البطاطا مع الدجاج في نفس الوعاء. وخلال عملية الإستواء، نقوم برش القليل من عصير الحامض على الدجاج. والمعروف أن الحامض هو من أطيب المكونات المنكهة التي يمكن إضافتها إلى الدجاج أثناء الطبخ.

المقادير

- 4 أفخاذ
- 800 غ
- حصان
- عرقان
- 4 ملاعق كبيرة
- حسب الرغبة

المكونات

- أفخاذ الدجاج
- بطاطا كبيرة
- ثوم
- إكليل جبل مفروم
- زيت
- ملح وبهار

لفائف دجاج مشوّة بالبندورة المجففة

■ مدة الطهو: 20 دقيقة

■ مدة التحضير: 20 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نحْمِي الفرن للدرجة 210 مئوية. ندقّ الاسكالوب بالشوك أو بالمطرقة الخشبية وبلاستعانة بورق النايلون. نفرم الزيتون ونورق المردقوش. نخفق البيض مع رشّة ملح.
- 2- نضع على طرف كل قطعة اسكالوب قطعتي بندورة مجففة مفرومة مع ربع كمية الزيتون المفروم وبضع شرائح جبنة. نضيف المردقوش ونبهّر.
- 3- نلف كل قطعة اسكالوب بشدة ونثبتها بعودين خشبيين.
- 4- نغمس اللفائف في البيض المخفوق ثم نلفها بالكعك المطحون. نصفها في صينية مدهونة بالزيت ونرش عليها قليلا من الزيت ونحمّرها في الفرن لمدة 20 دقيقة. نقلبها مرة واحدة بعد 10 دقائق. وعند التأكد من استوائها نقدّمها مع أي نوع معكرونة نريده.

المقادير

- 4 قطع
- 8 حبات
- 10 حبات
- 80 غ
- 1/4 كوب
- حبتان
- عرقان
- ملعقتان كبيرتان
- حسب الرغبة

المكونات

- اسكالوب دجاج
- بندورة مجففة بالزيت
- زيتون أسود منزوع النوى
- جبنة صفراء
- كعك مطحون
- بيض
- مردقوش
- زيت زيتون
- ملح وبهار

مقلّاة دجاج محمّر بصير التفاح

■ مدة الطهو: 20 دقيقة

■ مدة التحضير: 25 دقيقة

■ الكمية: 4 أشخاص



طريقة التحضير

- 1- نقشر حبات الجزر ونحتفظ بالقليل من العروق الخضراء. نسلقها لمدة 10 دقائق على البخار ونحفظها ساخنة. نقشر التفاح ونزيل بذوره ونقطعه شرائح.
- 2- في مقلّاة واسعة، نقلّي سفائن الدجاج المقطعة لمدة 5 دقائق مع الكراث المفروم وملعقة كبيرة من الزبدة وملعقة كبيرة من الزيت. نملح ونبهر ونحتفظ بهذه المكونات في طبق. نضيف عصير التفاح إلى المقلّاة ونحرك ثم نضيف الكريما وحبات البهار الأخضر ونغلي المزيج قليلاً ونضيف الملح والبهار.
- 3- نضيف الدجاج إلى الصلصة ونغليه قليلاً على نار خفيفة. في هذه الأثناء، نقلّب التفاح لبضع دقائق في مقلّاة مع مقدار ملعقتين كبيرتين من الزبدة.
- 4- نسلق المعكرونة في الماء المملح لمدة 3 دقائق تقريباً، ثم نصفها ونضيف إليها ما تبقى من زبدة. نضع الدجاج في وسط الطبق ونغمره بالصلصة ونحيطه بالمعكرونة والجزر والتفاح ونقدمه فوراً.

المقادير

- 600 غ
- حبّتان
- 400 غ
- حبة واحدة
- كوب واحد
- كوب واحد
- 12 حبة
- 4 ملاعق كبيرة
- ملعقة كبيرة
- 10 حبات
- حسب الرغبة

المكونات

- سفائن دجاج
- تفاح
- معكرونة تالياتيلي
- كراث
- كريما سميكة
- عصير التفاح
- جزر صغير
- زبدة
- زيت
- بهار أخضر حبّ
- ملح وبهار

في هذه السلسلة:

■ اللدوم ■ الدجاج ■ المقلبات والشوربات ■ الأطباق المرافقة
■ السلطات ■ الأسماك ■ الحلويات الشرقية والمصنات ■ الحلويات الغربية



ISBN 9953-37-364-7



9 789953 373645

مكتبة المنفى (لندن)
26 WESTBOURNE GROVE W2
020 7229 8543
£ 7.90